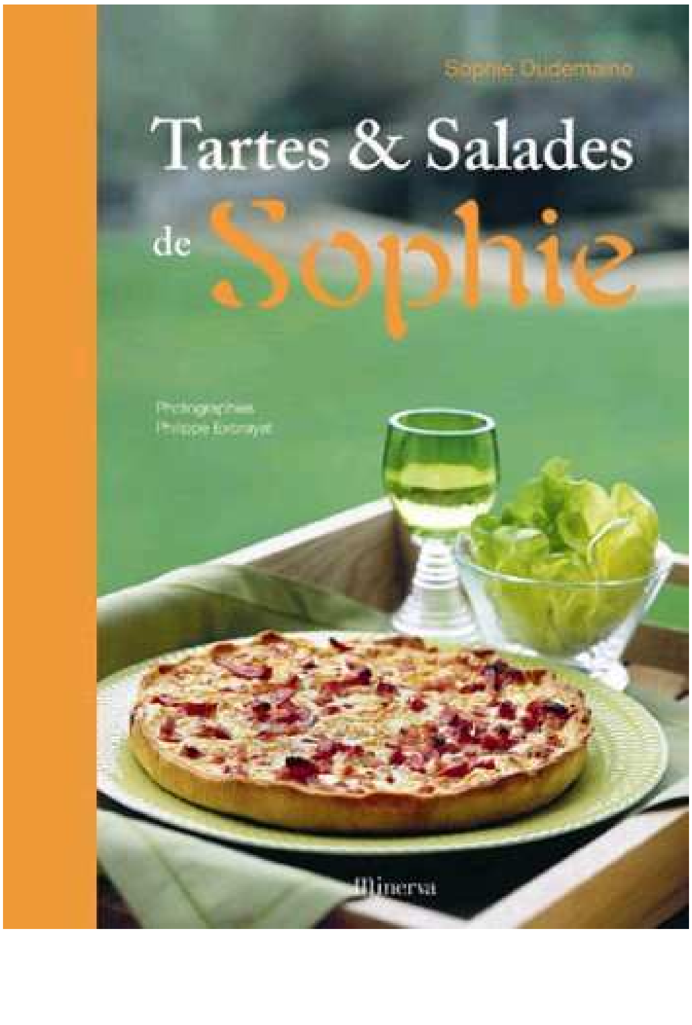
TARTES ET SALADES

DE

SOPHIE



PÂTE SUCRÉE

Pour un moule à tarte de 28 cm de diamètre :

- *250 g de farine fluide,*
- *130 g de beurre salé mou,*
- *60 g d'amandes en poudre,*
- *130 g de sucre glace,*
- *2 jaunes d'œuf.*

Dans un saladier, mélangez la farine avec le beurre en morceaux. Ajoutez la poudre d'amandes, le sucre glace et les jaunes d'œufs. Versez 4 cuillerées à soupe d'eau froide et pétrissez le mélange jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur au moins 2 heures.

Sortez la pâte du réfrigérateur au moins 15 minutes avant de l'étaler, puis farinez votre plan de travail et étalez la pâte au rouleau.

PÂTE BRISÉE CROUSTILLANTE

Pour un moule à tarte de 28 cm de diamètre :

- *180 g de farine,*
- *90 g de beurre salé mou,*
- *180 g de petits-suisses.*

Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre en morceaux et les petits-suisses. Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur au moins 2 heures.

Sortez la pâte du réfrigérateur au moins 15 minutes avant de l'étaler puis farinez votre plan de travail et étalez la pâte au rouleau. La pâte brisée croustillante convient à toutes les recettes de tartes salées.

PÂTE SABLÉE

Pour un moule à tarte de 28 cm de diamètre :

- 250 g de farine,

- 125 g de beurre salé mou,

- 125 g de sucre glace,

- 1 œuf,.

Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre salé en morceaux, le sucre et l'œuf.

Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur au moins 2 heures. Sortez la pâte du réfrigérateur au moins 15 minutes avant de l'étaler, puis farinez votre plan de travail et étalez la pâte au rouleau.

PÂTE BRISÉE

Pour un moule à tarte de 28 cm de diamètre :

- 250 g de farine type 55,

- 125 g de beurre salé mou,

- 1 jaune d'œuf.

Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre en morceaux, le jaune d'œuf et 5 cl d'eau.

Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur au moins 2 heures. Sortez la pâte du réfrigérateur au moins 15 minutes avant de l'étaler, puis farinez votre plan de travail et étalez la pâte au rouleau.

PÂTE FEUILLETÉE

La pâte feuilletée, miracle de l'alchimie pâtissière, reste un véritable défi, .même pour un pâtissier expérimenté. Pour résumer, la recette est très difficile et longue pour les non-initiés. Il existe sur le marché une pâte feuilletée de la marque CroustiPâte. Pur beurre et prête à dérouler, elle est excellente. Cela ne vaut pas la peine de s'acharner et de perdre du temps pour tenter d'en réaliser une. D'autre part, votre boulanger-pâtissier se fera certainement un plaisir de vous en vendre une. Pour ma part, je ne vous donnerai pas de recette car je ne fais pas la pâte feuilletée.

TARTE AU LARD

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *250 g de lard de poitrine fumé,*
- *10 pommes de terre charlotte,*
- *2 oignons,*
- *2 cuillerées à soupe de persil ciselé,*
- *30 cl de crème liquide,*
- *100 g de gruyère râpé,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur. Retirez le gras du lard et coupez-le en lardons. Pelez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les et coupez-les en fines rondelles. Pelez les oignons et émincez-les finement.

Dans un saladier, mélangez les pommes de terre, les oignons et les lardons. Salez et poivrez. Déposez le tout sur le fond de tarte.

Dans un bol, mélangez la crème et le persil puis versez sur la préparation de lardons et parsemez de gruyère. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou chaude.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez ajouter 100 g de fromage à raclette sur la préparation avant cuisson.

SALADE DE CÉLERI-RAVE

Pour 6 personnes :

- *2 céleris-raves,*
- *1 oignon rouge,*
- *20 g de noisettes,*
- *2 cuillérées à soupe de vinaigre de vin blanc,*
- *4 cuillérées à soupe d'huile de colza,*
- *1 cuillérée à soupe de gelée de groseilles,*
- *1 brin de romarin,*
- *20 g de beurre,*
- *Sel et poivre.*

Pelez les céleris-raves et coupez-les en bâtonnets de 2 cm. Dans une sauteuse, faites-les cuire environ 10 minutes dans le beurre à feu doux et à couvert, en remuant souvent. Salez et poivrez. Coupez l'oignon en fines rondelles.

Dans un bol, mélangez le vinaigre, l'huile, la gelée de groseille et le romarin haché. Salez et poivrez.

Dans une poêle à revêtement antiadhésif, faites griller les noisettes 2 minutes à feu moyen.

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez aussitôt.

TARTE AU POULET

Pour 6 personnes :

- 1 pâte brisée ou brisée croustillante,

- 400 g de filets de poulet ou restes de poulet rôti,

- 200 g de mozzarella,

- 50 g d'olives vertes ou noires dénoyautées,

- 4 œufs,

- 40 cl de crème liquide,

- 2 brins d'estragon,

- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive,

- Sel et poivre.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans une sauteuse, faites dorer à feu vif pendant environ 3 minutes les filets de poulet préalablement coupés en .morceaux dans l'huile chaude.

Ajoutez alors les olives, l'estragon ciselé et la mozzarella coupée en morceaux. Assaisonnez et mélangez. Hors du feu, incorporez directement dans la sauteuse les œufs et la crème.

Mélangez. Versez le tout sur le fond de tarte. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacez la mozzarella par 200 g de brocolis cuits.

SALADE DE ROQUETTE

Pour 6 personnes :

- 250 g de roquette,

- 50 g d'olives vertes dénoyautées,

- 4 brin de ciboulette,

- 1 cuillérée à soupe de vinaigre de cidre,

- 3 cuillérées à soupe d'huile de noix,

- Sel et poivre.

Lavez et essorez la roquette. Dans un saladier, mélangez le vinaigre et l'huile. Ajoutez les olives coupées en rondelles et la ciboulette ciselée. Salez et poivrez.

Déposez la roquette sur la vinaigrette. Mélangez.

Servez aussitôt.

Vous pouvez également ajouter à la roquette du pourpier ou des pousses d'épinards.

TARTE SOUFFLÉE AU CHOU-FLEUR

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *1 chou-fleur frais ou 500 g de chou-fleur surgelé en fleurettes,*
- *150 g de gruyère râpé,*
- *4 œufs,*
- *30 g de farine,*
- *2 pincées de muscade,*
- *25 cl de lait entier,*
- *30 g de beurre,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Divisez le chou-fleur en bouquets, ôtez les très grosses côtes, lavez les bouquets. Plongez-les dans l'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Egouttez.

Pendant la cuisson du chou-fleur, préparez une béchamel. Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine. Mélangez pendant 1 minute. Versez le lait d'un seul coup en tournant et faites cuire à petit feu jusqu'à épaississement. Salez, poivrez et ajoutez la muscade.

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.

Dans un saladier, mettez les bouquets de chou-fleur et écrasez-les avec une fourchette. Ajoutez les jaunes d'œufs puis la béchamel. Salez et poivrez.

Montez les blancs en neige ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation. Versez le tout sur le fond de tarte, parsemez de gruyère râpé et mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacez le chou-fleur par des brocolis ou ajouter 150 g de jambon blanc.

SALADE DE JAMBONNEAU

Pour 6 personnes :

- *1 laitue,*
- *1 jambonneau découenné,*
- *100 g d'emmental*
- *2 tomates,*
- *2 cuillerées à soupe d'herbes hachées (persil, ciboulette…),*
- *1 cuillerée à soupe de mayonnaise,*
- *1 cuillérée à soupe de vinaigre de vin,*
- *3 cuillerées à soupe d'huile de tournesol,*
- *Sel et poivre.*

Epluchez, lavez et essorez la laitue. Coupez le jambonneau et l'emmental en dés. Lavez les tomates, coupez-les en quatre, ôtez leur cœur et épépinez-les.

Dans un saladier, mélangez le vinaigre, l'huile, la mayonnaise et les herbes. Salez et poivrez. Ajoutez la laitue, les tomates, le jambonneau et l'emmental. Mélangez.

TARTE FINE AUX POMMES DE TERRE ET AUX SAINT-JACQUES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte feuilletée prête à dérouler,*
- *20 noix de coquille Saint-Jacques,*
- *500 g de pommes de terre bintje,*
- *200 g de beurre salé,*
- *10 cl de lait entier,*
- *1 cuillerée à soupe d'huile de noisette,*
- *Fleur de sel,*
- *Poivre du moulin.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Déroulez la pâte sur la plaque du four en gardant le papier sulfurisé. Reposez une feuille de papier sulfurisé par-dessus et recouvrez avec des légumes secs. Faites cuire à blanc pendant 15 minutes.

Pelez les pommes de terre et faites-les cuire 30 minutes à l'eau bouillante salée.

Faites chauffer le lait dans une casserole jusqu'à frémissement. Egouttez les pommes de terre puis réduisez-les en purée en plaçant directement le moulin à légumes au-dessus de la casserole de lait chaud. Mélangez au fouet puis ajoutez le beurre en morceaux. Assaisonnez. Etalez la purée de pommes de terre sur le fond de la pâte. Coupez les Saint-Jacques en fines rondelles et répartissez-les sur la purée en les faisant se chevaucher légèrement. Arrosez d'huile et assaisonnez. Passez la tarte sous le gril du four pendant 2 minutes.

Cette tarte se déguste à la sortie du four.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les noix de Saint-Jacques émincées par des noix de pétoncle entières. Vous pouvez également remplacer l'huile de noisette par de l'huile de truffe, le nec plus ultra !

SALADE D'ASPERGES ET DE MÂCHE AU BACON

Pour 6 personnes :

- *300 g de mâche,*
- *800 g d'asperges vertes,*
- *200 g de bacon en tranches,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile d'olive Le jardin d'Orante® au citron,*
- *Sel et poivre.*

Lavez et essorez la mâche puis mettez-la dans un saladier.

Epluchez les asperges à l'aide d'un économe. Coupez-les en deux et ne conservez que les pointes.

Dans une casserole d'eau frémissante, faites cuire les pointes d'asperges pendant 5 minutes. Egouttez-les et refroidissez-les sous l'eau froide.

Dans une poêle à revêtement antiadhésif, faites revenir le bacon sans matière grasse pendant 3 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Egouttez-le et coupez-le en lamelles à l'aide d'une paire de ciseaux.

Dans un bol, mélangez le vinaigre et l'huile. Salez et poivrez. Ajoutez les asperges et le bacon dans le saladier. Versez la vinaigrette et mélangez.

TARTE AU GORGONZOLA ET AU PARME

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *300 g de gorgonzola,*
- *200 g de jambon de Parme,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *Poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Coupez le gorgonzola en morceaux et le jambon de Parme en lamelles.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème, poivrez. Répartissez le gorgonzola sur le fond de tarte, déposez par-dessus le jambon de Parme puis versez les œufs battus.

Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacez le jambon de Parme par du jambon serrano.

SALADE D'ENDIVES

Pour 6 personnes :

- *6 endives,*
- *50 g de noix de cajou,*
- *25 cl de crème fraîche épaisse,*
- *Le jus de 1/2 citron,*
- *2 pincées de paprika,*
- *1 cuillerée à café de moutarde forte,*
- *Sel et poivre.*

Enlevez les feuilles extérieures des endives si elles sont sales ou abîmées, retirez le petit cône central dur et amer et émincez-les.

Dans un saladier, mélangez la moutarde avec la crème fraîche et le paprika. Ajoutez le jus de citron. Mélangez. Salez et poivrez, puis incorporez les noix de cajou concassées. Versez sur les endives. Mélangez.

Servez aussitôt.

TARTE AU CRABE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *400 g de chair de crabe en boîte,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *3 cuillerées à soupe d'herbes hachées (ciboulette, estragon, persil…),*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème. Ajoutez la chair de crabe égouttée et émiettée ainsi que les herbes. Salez et poivrez.

Versez le tout sur le fond de tarte et mettez au four 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : vous pouvez remplacer le crabe par du colin en boîte.

FRISÉE AUX ORANGES

Pour 6 personnes :

- *1 chicorée frisée,*
- *4 oranges,*
- *20 tomates cerises,*
- *1/2 concombre,*
- *1 avocat,*
- *50 g d'olives de Nice,*
- *Le jus de 1/2 citron,*
- *2 pincées de sucre semoule,*
- *1 cuillerée à café d'estragon ciselé,*
- *1 cuillerée à soupe de mayonnaise,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre de cidre,*
- *Sel et poivre.*

Epluchez, lavez et essorez la chicorée frisée. Epluchez le concombre et coupez-le en fines rondelles. Pelez les oranges à vif, découpez-les en fines tranches en réservant dans un bol le jus qui s'écoule, puis recoupez-les en deux. Pelez l'avocat et coupez-en la chair en tranches. Arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'elles ne brunissent.

Dans un saladier, mélanger la mayonnaise, le vinaigre, le jus d'orange réservé, le sucre et l'estragon. Salez et poivrez. Ajoutez la chicorée frisée, les tomates cerises coupées en deux, l'avocat, le concombre, les oranges et les olives. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez aussitôt.

SALADE DE CAROTTES CUITES

Pour 6 personnes :

- *1 kg de carottes,*
- *15 cl de crème fraîche épaisse,*
- *1 yaourt,*
- *2 cuillerées à soupe de ciboulette ciselée,*
- *1 cuillerée à café de gingembre en poudre,*
- *Le jus d'un citron,*
- *Sel et poivre.*

Pelez les carottes et coupez-les en bâtonnets.

Faites-les cuire à la vapeur environ 15 minutes. Laissez refroidir.

Dans un saladier, mélanger la crème fraîche et le yaourt, le jus de citron, le gingembre, salez et poivrez.

Mélangez.

Mettez au réfrigérateur 1 heure avant de servir.

TARTE DE MONTBELIARD

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *300 g de lentilles vertes (du Puy de préférence) cuites,*
- *3 saucisses de Montbéliard,*
- *2 gros oignons ou 200 g d'oignons émincés surgelés,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *2 cuillerées à soupe de persil,*
- *2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Faites cuire les saucisses dans l'eau bouillante pendant 10 minutes. Retirez leur peau et coupez-les en petits morceaux.

Faites blondir les oignons avec l'huile pendant 5 minutes à feu moyen. Ajoutez les lentilles égouttées. Salez et poivrez. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à évaporation totale de l'eau, environ 15 minutes. Laissez refroidir.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème et le persil. Salez et poivrez.

Répartissez les morceaux de saucisses sur le fond de tarte, ajoutez les lentilles puis versez la crème par-dessus. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer la saucisse de Montbéliard par de la saucisse de Morteau ou du petit salé.

TARTE A LA CHOUCROUTE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *250 g de choucroute cuite,*
- *150 g de lardons fumés,*
- *150 g de comté,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la crème liquide, salez et poivrez. Dans une poêle, faites revenir les lardons sans matière grasse pendant 3 minutes. Egouttez-les.

A l'aide d'un économe, émincez le comté en fines lamelles. Répartissez la choucroute sur le fond de tarte, répartissez les lardons sur la choucroute puis versez les œufs battus par-dessus. Parsemez de comté. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les lardons fumés par 4 saucisses de Francfort.

SALADE DE POMMES DE TERRE AU VIN BLANC

Pour 6 personnes :

- *1 kg de pommes de terre charlotte ou nouvelles,*
- *2 échalotes,*
- *2 cuillerées à soupe d'herbes hachées (persil, cerfeuil, ciboulette…),*
- *2 cuillerées à soupe de mayonnaise,*
- *5 cl de vin blanc,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin,*
- *3 cuillerées à soupe d'huile de tournesol,*
- *Sel et poivre.*

Faites cuire les pommes de terre non pelées à l'eau salée pendant environ 25 minutes.

Pendant ce temps, émincez les échalotes.

Préparez la vinaigrette. Dans un bol, mélangez la mayonnaise, les herbes, le vinaigre et l'huile. Salez et poivrez. Pelez les pommes de terre encore chaudes et coupez-les en rondelles dans un saladier. Arrosez-les aussitôt du vin blanc.

Ajoutez les échalotes ainsi que la vinaigrette.

Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez aussitôt.

MINI-TARTELETTES AU ROQUEFORT ET A LA BANANE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte feuilletée prête à dérouler,*
- *100 g de roquefort,*
- *2 bananes,*
- *40 g de crème fraîche épaisse.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un petit verre, découpez trente petits disques de 6 cm de diamètre dans la pâte. Garnissez-en trente moules à mini-tartelette de 4,5 cm de diamètre. Piquez le fond et les bords avec une fourchette.

Epluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Répartissez le roquefort dans les tartelettes. Ajoutez-y la crème fraîche et posez par-dessus une rondelle de banane.

Mettez au four pendant 15 minutes.

Ces tartelettes se dégustent tièdes.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les bananes par 2 poires et le roquefort par le même poids de fromage de chèvre.

SALADE DE MÂCHE AUX NOIX

Pour 6 personnes :

- *300 g de mâche,*
- *50 g de cerneaux de noix,*
- *50 g de roquefort,*
- *1 échalote,*
- *1 cuillerée à café de moutarde,*
- *Le jus d'un 1/2 citron,*
- *1 cuillerée à café de cognac,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile de noix,*
- *Sel et poivre.*

Lavez et essorez la mâche. Emincez l'échalote. Concassez les cerneaux de noix.

Dans un saladier, mettez l'échalote, la moutarde, le jus de citron et l'huile. Ajoutez-y le roquefort émietté et le cognac. Assaisonnez et mélangez. Ajoutez la mâche et les noix. Mélangez.

Servez aussitôt.

TARTE BOLOGNAISE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *500 g de bifteck haché,*
- *2 gros oignons ou 200 g d'oignons émincés surgelés,*
- *1 pot de sauce tomate provençale (425 g),*
- *150 g de gruyère râpé,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *2 cuillerées à soupe d'herbes hachées (persil, coriandre, basilic...),*
- *5 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *40 g de beurre,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans une sauteuse, faites blondir les oignons émincés dans l'huile et le beurre chauds à feu moyen pendant 5 minutes. Ajoutez le bifteck haché et mélangez. Versez la sauce tomate et parsemez d'herbes, Salez et poivrez. Mélangez à nouveau. Laissez cuire le tout à feu moyen pendant environ 20 minutes, jusqu'à évaporation totale du jus. Laissez refroidit.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème, salez et poivrez. Ajoutez au bifteck haché et mélangez.

Répartissez cette préparation sur le fond de tarte. Parsemez de gruyère râpé. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer le bœuf par du veau ou de l'agneau.

SALADE DE CAROTTES ET DE BETTERAVES

Pour 6 personnes :

- *6 grosses carottes,*
- *2 betteraves crues,*
- *1 cuillerée à soupe de purée d'amandes (dans les magasins bio),*
- *1 échalote,*
- *Le jus d'un citron,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Epluchez et râpez les carottes et les betteraves.

Dans un saladier, mélangez la purée d'amandes avec 1 cuillerée à soupe d'eau.

Ajoutez le jus de citron, l'huile et l'échalote émincée.

Assaisonnez. Ajoutez-y les carottes et les betteraves.

Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez aussitôt.

TARTELETTES MAROCAINES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *600 g d'épaule d'agneau désossée en morceaux,*
- *2 gros oignons ou 200 g d'oignons émincés surgelés,*
- *250 g de pruneaux,*
- *50 g d'amandes entières mondées,*
- *50 g de raisins secs blonds,*
- *1 cuillerée à soupe de coriandre,*
- *1 cuillerée à soupe de cinq-épices,*
- *Quelques brins de coriandre pour la décoration,*
- *1 verre à thé d'huile de tournesol (8 cl),*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol, découpez six cercles de 12 cm de diamètre dans la pâte. Garnissez-en six moules à tartelette de 10 cm de diamètre. Piquez le fond et les bords avec une fourchette et faites cuire la pâte à blanc pendant 15 minutes.

Dans une cocotte, versez l'huile. Quand elle est chaude, ajoutez l'agneau et les oignons émincés et faites revenir le tout pendant 5 minutes à feu vif. Ajoutez les pruneaux, les amandes, les raisins, la coriandre, le cinq-épices, le sel et le poivre, puis versez 3 verres à thé d'eau (20 cl). Couvrez et laissez cuire pendant 45 minutes à feu doux. Retirez le couvercle. Enlevez la viande à l'aide d'une écumoire et faites réduire encore la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe. Remettez les morceaux de viande dans la cocotte. Mélangez. Réchauffez les fonds de tartelette en les passant au four à 180°C (thermostat 6) pendant 1 minute. Posez les fonds de tartelette sur les assiettes et répartissez le tagine dedans.

Décorez avec quelques brins de coriandre.

Ces tartelettes se dégustent chaudes.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les pruneaux, les amandes et les raisins par un citron confit et 100 g d'olives vertes.

SALADE DE COURGETTES

Pour 6 personnes :

- *4 courgettes,*
- *10 petits oignons,*
- *100 g de lardons allumettes fumés ou nature,*
- *1 cuillerée à soupe d'herbes hachées (cerfeuil, ciboulette, persil...),*
- *1 cuillerée à soupe de sauce soja*
- *2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Epluchez les petits oignons.

Lavez les courgettes, coupez les extrémités et râpez-les. Mettez-les dans un saladier.

Dans une poêle, à feu doux, faites revenir dans 1 cuillerée à soupe d'huile chaude les lardons et les petits oignons entiers pendant environ 10 minutes. A l'aide d'une écumoire, retirez les lardons et les oignons de la poêle et déglacez le jus avec 1 cuillerée à soupe de vinaigre.

Versez le tout sur les courgettes.

Dans un bol, mélangez 1 cuillerée à soupe de vinaigre, 3 cuillerées à soupe d'huile, la sauce soja et les herbes. Salez et poivrez. Versez la sauce dans le saladier. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez aussitôt.

TARTE BLANCHE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *100 g de mozzarella,*
- *100 g de provolone,*
- *100 g de ricotta,*
- *100 g de feta,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *1cuillerée à café d'origan,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Coupez tous les fromages en morceaux. Répartissez-les sur le fond de tarte.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème liquide et l'origan, salez et poivrer.

Versez sur les fromages et mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez mélanger d'autres fromages comme la fourme d'Auvergne, le cantal, le morbier ou la tomme de Savoie.

SALADE DE TOMATES

Pour 6 personnes :

- *10 tomates en grappe, roma ou vertes,*
- *3 petits oignons blancs,*
- *10 feuilles de basilic,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile d'olive au basilic,*
- *Sel et poivre.*

Otez le cœur des tomates, coupez-les en quatre et épépinez-les. Ciselez le basilic et émincez les petits oignons.

Dans un saladier, mélangez le vinaigre avec l'huile d'olive. Salez et poivrez. Ajoutez les tomates, le basilic et les petits oignons.

Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez aussitôt,

TARTE AUX RILLETTES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *800 g de rillettes,*
- *2 beaux oignons ou 200 g d'oignons émincés surgelés*
- *150 g de gruyère râpé,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *1 cuillerée à soupe de farine,*
- *2 cuillerées à soupe de persil haché,*
- *1 cuillerée à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans une sauteuse à revêtement antiadhesif, faites fondre les rillettes avec toute leur graisse à feu moyen pendant environ 5 minutes.

Les rillettes seront alors tout effilochées. Pendant ce temps, faites blondir les oignons dans l'huile à feu moyen pendant environ 5 minutes.

Égouttez les rillettes dans une passoire fine en tassant les morceaux à l'aide d'une cuillère en bois. Mélangez les rillettes avec les oignons et séchez le tout à feu moyen pendant 5 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez la farine. Parsemez de persil. Mélangez.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème liquide. Assaisonnez. Incorporez les rillettes a ce mélange. Versez le tout sur le fond de tarte puis parsemez de gruyère râpé.

Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les rillettes de porc par des rillettes de canard ou d'oie.

BATAVIA AU PARMESAN

Pour 6 personnes :

- *2 batavias,*
- *150 g de parmesan,*
- *4 œufs,*
- *1 cuillerée à soupe de persil haché,*
- *10 petits cornichons,*
- *1 cuillerée à soupe de câpres,*
- *1 cuillerée à café de moutarde,*
- *2 cuillerées à soupe de vinaigre de cidre,*
- *6 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Epluchez, lavez et essorez les batavias. Coupez le parmesan en copeaux à l'aide d'un économe.

Faites cuire les œufs 8 minutes dans l'eau bouillante, plongez-les dans l'eau froide puis écalez-les.

Dans un bol, mélangez la moutarde avec le vinaigre. Ajoutez l'huile, les câpres et les cornichons coupés en rondelles. Salez et poivrez.

Dans un saladier, mélangez la salade, les œufs durs coupés en quatre, le parmesan et le persil. Versez la sauce. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez aussitôt.

PISSALADIÈRE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte à pizza prête à dérouler,*
- *8 oignons,*
- *3 gousses d'ail,*
- *1 petite boîte d'anchois,*
- *1 cuillerée à soupe de câpres,*
- *100 g d'olives noires,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *1 cuillerée à café de sucre semoule,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).

Dans une poêle, faites revenir dans l'huile les oignons finement émincés et l'ail pilé à feu doux pendant 30 minutes. Ajoutez le sucre, salez et poivrez. Laissez refroidir.

Égouttez les anchois dans une passoire. Rincez les câpres sous l'eau, essuyez-les puis hachez-les. Déroulez la pâte sur la plaque du four en gardant le papier sulfurisé. Piquez-la à l'aide d'une fourchette. Mélangez les câpres et les oignons et répartissez-les sur le fond de tarte. Disposez les anchois et les olives sur le dessus. Poivrez.

Mettez au four pendant 30 minutes

Le conseil de Sophie : La pissaladière est une spécialité niçoise. Son nom vient du pissalat dont on badigeonnait les oignons, un condiment fait de purée d'anchois additionnée de clous de girofle, de thym et de laurier, et malaxée avec de l'huile d'olive.

SALADE AUX ANCHOIS

Pour 6 personnes :

- *300 g de mâche,*
- *10 filets d'anchois à l'huile,*
- *100g de parmesan,*
- *2 œufs durs,*
- *1/4 de baguette,*
- *1 gousse d'ail,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin,*
- *5 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Lavez et essorez la mâche. Egouttez les anchois. Coupez le parmesan en lamelles à l'aide d'un économe. Ecrasez les œufs durs à la fourchette. Frottez le pain avec la gousse d'ail pelée et coupez-le en dés. Dans une poêle, faites-les frire dans 1 cuillerée à soupe d'huile à feu doux pendant 5 minutes en remuant souvent.

Dans un bol, mélangez le vinaigre et 4 cuillerées à soupe d'huile. Salez et poivrez.

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients.

Servez aussitôt.

TARTE AUX OIGNONS

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée ou brisée croustillante,*
- *8 gros oignons ou 1kg d'oignons surgelés,*
- *100 g de gruyère râpé,*
- *3 œufs,*
- *3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse,*
- *2 cuillerées à soupe de farine,*
- *2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Épluchez et émincez finement les oignons. Dans une poêle, faites-les blondit dans l'huile pendant 10 minutes à feu doux. Assaisonnez. Parsemez de farine. Remuez.

Hors du feu, ajoutez les œufs et la crème fraîche préalablement battus. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement. Versez la préparation sur le fond de tarte. Parsemez de gruyère et mettez au four pendant 35 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Pour éviter de pleurer en épluchant les oignons, mettez des lunettes de plongée ou bien insérez entre vos dents une allumette, bout soufré à l'extérieur.

SALADE DE CRESSON AUX LARDONS

Pour 6 personnes :

- *250 g de cresson,*
- *100 g de lardons,*
- *50 g de parmesan,*
- *1 échalote,*
- *2 cuillerées à soupe d'herbes hachées (persil, ciboulette, cerfeuil...),*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin,*
- *3 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Dans une poêle à revêtement antiadhésif, faites dorer les lardons sans matière grasse pendant 5 minutes. Égouttez-les.

Lavez et essorez le cresson. Râpez le parmesan en fines lanières à l'aide d'un économe.

Dans un saladier, mélangez l'échalote émincée, le vinaigre, l'huile et les herbes. Salez et poivrez. Ajoutez le cresson, le parmesan et les lardons. Mélangez.

Servez aussitôt.

TARTE AU MUNSTER

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *300 g de munster,*
- *150 g de lardons allumettes,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *2 pincées de cumin,*
- *Poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Posez dessus le munster coupé en morceaux. Réservez au réfrigérateur.

Dans une poêle à revêtement antiadhésif, faites griller les lardons pendant 5 minutes. Egouttez-les sur du papier absorbant.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème. Poivrez. Ajoutez le cumin et les lardons.

Versez le tout sur le fromage.

Mettez au four 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer le munster par du maroilles et les lardons par du chorizo.

SALADE DE CERVELAS

Pour 6 personnes :

- *2 cervelas,*
- *800 g de pommes de terre belle-de-fontenay,*
- *4 échalotes,*
- *2 cuillerées à soupe de persil haché,*
- *1 cuillerée à café de moutarde forte,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc,*
- *3 cuillérées à soupe d'huile de tournesol,*
- *Sel et poivre.*

Faites cuire les pommes de terre non pelées pendant 20 minutes à l'eau bouillante salée. Epluchez-les et coupez-les en rondelles. Retirez la peau des cervelas et coupez-les en fines rondelles.

Dans un saladier, mélangez la moutarde avec le vinaigre et l'huile. ajoutez les pommes de terre, le cervelas, les échalotes émincées et le persil. Salez et poivrez.

Servez aussitôt.

TARTE AUX ENDIVES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *6 endives,*
- *200 g de brie fermier,*
- *100 g de fine de bacon,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *1 cuillerée à soupe de sucre semoule,*
- *2 pincées de muscade en poudre,*
- *50 g de beurre,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Enlevez les feuilles extérieures des endives si elles sont sales ou abîmées, retirez-en le petit cône central dur et amer et émincez-les.

Dans une sauteuse, dans le beurre chaud, mettez le bacon. Ajoutez ensuite les endives, le sucre et la muscade. Salez, poivrez et mélangez. Faites cuire le tout à feu moyen en remuant souvent pendant environ 15 minutes jusqu'a évaporation totale de l'eau. Battez les œufs avec la crème, salez, poivrez et ajoutez aux endives,

Déposez le mélange à base d'endives sur le fond de tarte et disposez dessus le brie coupé en morceaux. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les endives par 300 g de blanc de poireau.

SALADE AUX FLEURS

Pour 6 personnes :

- *300 g de mesclun,*
- *15 fleurs comestibles mélangées (pensée, capucine, souci),*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre de framboise,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Dans un saladier, mélangez 1'huile d'olive et le vinaigre de framboise. Salez et poivrez.

Ajoutez le mesclun et les fleurs. Mélangez.

Servez aussitôt.

TARTE FINE AUX CÈPES, À LA COPPA ET AU PARMESAN

Pour 6 personnes :

- *1 pâte feuilletée prête à dérouler,*
- *450 g de cèpes frais,*
- *24 tranches fines de coppa,*
- *100 g de parmesan frais,*
- *1 échalote,*
- *40 g de pignons de pin,*
- *40 g de beurre,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Déroulez la pâte sur la plaque du four en gardant le papier sulfurisé. Reposez une feuille de papier sulfurisé par-dessus et recouvrez de légumes secs. Faites cuire à blanc 15 minutes.

Rincez les cèpes rapidement sous l'eau froide, coupez leur pied terreux, essuyez-les et émincez-les. Faites-les sauter dans une poêle à feu vif dans le beurre pendant 5 minutes avec l'échalote émincée. Assaisonnez.

Coupez les tranches de coppa en deux. Coupez le parmesan en copeaux à l'aide d'un économe. A la sortie de la pâte à tarte du four, répartissez dessus des morceaux de cèpes, des demi-tranches de coppa et des lamelles de parmesan. Parsemez de pignons. Passez la tarte 2 minutes au four.

Cette tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les cèpes par des girolles et la coppa par de la pancetta.

SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS AUX AMANDES

Pour 6 personnes :

- 300 g de pousses d'épinards,

- 1 cuillerée à soupe d'amandes en poudre,

- 2 cuillerées à soupe d'herbes hachées,

- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de xérès,

- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive ou de noix,

- Sel et poivre.

Lavez et essorez les pousses d'épinards.

Dans un saladier, mélangez le vinaigre avec l'huile. Ajoutez la cuillerée d'amandes en poudre puis les herbes. Salez et poivrez. Ajoutez les pousses d'épinards et mélangez.

Servez aussitôt.

TARTELETTES À LA RATATOUILLE CONFITE

Pour 6 personnes :

- 1 pâte feuilletée prête à dérouler,

- 2 aubergines,

- 4 courgettes,

- 2 oignons ou 200 g d'oignons émincés surgelés,

- 1 petite boîte de tomates pelées entières au jus,

- 1 petite boîte de poivrons rouges,

- 6 cuillerées à soupe de concentré de tomates,

- 1 cuillerée à soupe de sucre semoule,

- 2 gousses d'ail,

- 3 brins de thym,

- 2 feuilles de laurier,

- 6 brins de cerfeuil,

- 50 cl d'huile d'olive,

- Sel et poivre.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)

Découpez six cercles de 12 cm de diamètre dans la pâte. Garnissez-en six moules à tartelette de 10 cm de diamètre. Piquez la pâte avec une fourchette et faites-la cuire à blanc pendant 15 minutes.

Dans une sauteuse avec 2 cuillerées à soupe d'huile, faites blondir les oignons émince s 5 minutes. Ajoutez-y les tomates avec leur jus, les poivrons égouttés et coupés en lamelles, les gousses d'ail pilées, le laurier, le thym et le sucre. Poivrez et laissez réduire à petit feu pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que le tout soit réduit en purée.

Lavez les courgettes et les aubergines, pelez-les en laissant la moitié de la peau et coupez-les en gros cubes. Mettez-les dans une grande cocotte, à feu moyen, dans 20 cl d'huile chaude. Laissez dorer 5 minutes. Ajoutez le concentré de tomates à la purée de tomates puis versez le mélange sur les courgettes et les aubergines. Assaisonnez. Ajoutez le reste d'huile, couvrez et laissez mijoter pendant 3 heures au minimum à feu très doux.

La ratatouille est prête quand elle change de couleur et devient foncée. Posez les fonds de tartelette sur les assiettes et répartissez la ratatouille froide dedans. Décorez avec le cerfeuil.

SALADE D'HERBES

Pour 6 personnes :

- *1/2 botte de ciboulette,*
- *1/2 botte de coriandre,*
- *1/2 botte de cerfeuil,*
- *1/2 botte de persil plat,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Laver et ciselez la ciboulette. Lavez et effeuillez la coriandre, le cerfeuil et le persil.

Dans un saladier, mélangez le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre.

Ajoutez toutes les herbes et mélangez.

Servez aussitôt.

TARTE AU CHÈVRE ET AUX ÉCHALOTES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte feuilletée prête à dérouler,*
- *300 g de fromage de chèvre en bûche,*
- *800 g d'échalotes,*
- *1 1/2 cuillerée à soupe de sucre cassonade,*
- *3 cuillerées à soupe d'huile Isio 4 Lesieur®,*
- *100 g de beurre,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre en gardant le papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile et le beurre et faites confire les échalotes émincées à feux doux pendant environ 20 minutes. Ajoutez la cassonade, le sel, le poivre, et remuez. Laissez refroidir.

Mettez les échalotes sur le fond de tarte et disposez le fromage de chèvre en rondelles par-dessus.

Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Les échalotes que je préfère sont les échalotes grises que l'on trouve dans l'ouest de la France.

SALADE AUX POIRES ET AU FOIE GRAS

Pour 6 personnes :

- *300 g de mesclun,*
- *2 poires,*
- *200 g de foie gras de canard mi-cuit,*
- *Le jus de 1/2 citron,*
- *2 brins de cerfeuil,*
- *1 cuillerée à soupe de miel,*
- *1 cuillerée à café de moutarde forte,*
- *°1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile d'olive.*

Pelez les poires, ôtez les cœurs, coupez-les en tranches fines et arrosez-les de jus de citron. Tranchez le foie gras en lamelles.

Dans un saladier, mélangez la moutarde, le vinaigre, l'huile et le miel.

Ajoutez-y le mesclun, les poires et le foie gras.

Décorez de cerfeuil. Mélangez.

Servez aussitôt.

TARTE AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes :

- *1 pâte feuilletée prête à dérouler ou brisée croustillante*
- *400 g de champignons de Paris,*
- *150 g de lardons,*
- *200 g de mozzarella,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *2 cuillerées à soupe de persil haché,*
- *1 pincée de muscade,*
- *30 g de beurre,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre en gardant le papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur.

Rincez les champignons. Coupez leur bout terreux et émincez-les.

Dans une poêle chaude, faites-les revenir pendant 10 minutes avec le beurre. Ajoutez-y les lardons et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.

Versez le tout dans une passoire afin d'éliminer la graisse.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la crème, le persil et la muscade. Salez et poivrez.

Ajoutez les champignons et les lardons ainsi que la mozzarella coupée en morceaux. Mélangez.

Versez le tout sur le fond de tarte.

Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer la mozzarella par 600 g de haricots verts.

SALADE DE HARICOTS VERTS

Pour 6 personnes :

- *600 g de haricots verts frais,*
- *3 tomates,*
- *100 g de parmesan frais,*
- *10 feuilles de menthe,*
- *1 cuillerée à café de moutarde forte,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Equeutez et lavez les haricots.

Mettez-les dans un faitout avec de l'eau froide salée, portez à ébullition et faites bouillir pendant 20 minutes. Egouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour les rafraîchir.

Pendant que les haricots cuisent, pelez les tomates après les avoir passées 10 secondes dans l'eau bouillante des haricots. Epépinez-les puis coupez-les en petits dés. Coupez le parmesan en copeaux à l'aide d'un économe. Au dernier moment, lavez, effeuillez et ciselez la menthe en fines lanières.

Dans un saladier, mélangez la moutarde, l'huile et le vinaigre. Salez et poivrez. Déposer par couches successives dans la saladier les haricots, les tomates, le parmesan et la menthe. Mélangez et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Servez aussitôt.

TARTE À L'AUBERGINE ET AUX PIGNONS DE PIN

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *4 aubergines,*
- *50 g de pignons de pin,*
- *3 œufs,*
- *20 cl de crème liquide,*
- *2 pincées de cumin,*
- *10 cl d'huile d'olive Le jardin d'Orante® aux herbes de Provence,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Lavez les aubergines, pelez-les à l'aide d'un économe en laissant la moitié de la peau et coupez-les en dés de 2 cm de côté. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse à feu moyen. Ajoutez les aubergines. Laissez cuire en remuant souvent pendant 15 minutes environ. L'aubergine doit être tendre et dorée.

Ajoutez-y les pignons de pin et le cumin.

Assaisonnez. Répartissez le tout sur le fond de tarte.

Dans un bol, mélanger les œufs avec la crème, salez et poivrez. Versez sur la préparation d'aubergines. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les aubergines par 2 courgettes et 150 g de chèvre.

FRISÉE AUX FOIES DE VOLAILLE

Pour 6 personnes :

- *1 chicorée frisée,*
- *6 foies de volaille,*
- *2 cuillerées à soupe de persil haché,*
- *1 cuillerée à café de moutarde aux herbes,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin,*
- *3 cuillerées à soupe d'huile de pépins de raisin,*
- *25 g de beurre,*
- *Sel et poivre.*

Epluchez, lavez et essorez la chicorée frisée.

Dans un saladier, mélangez la moutarde et l'huile. Salez et poivrez. Ajoutez la salade.

Dans une poêle, faites dorer les foies de volaille dans le beurre à feu moyen. Salez et poivrez. Déglacez avec le vinaigre, ajoutez le persil.

Mélangez et mettez le tout sur la salade.

Servez aussitôt.

TARTE AU CABILLAUD

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *2 pavée de cabillaud (400 g),*
- *200 g d'oseille coupée surgelée,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *1 cuillerée à café de sucre semoule,*
- *1 pincée de muscade,*
- *1 cuillerée à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans une poêle, à feu moyen, mettez l'oseille à fondre avec le sucre pendant environ 15 minutes et laissez évaporer toute son eau.

Dans une autre poêle avec l'huile chaude, faites cuire les pavés de cabillaud à feu moyen pendant environ 10 minutes. Emiettez-les dans la poêle et ajoutez-y l'oseille. Salez et poivrez. Continuez la cuisson jusqu'à évaporation totale du jus et laissez refroidir.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème et la muscade. Salez et poivrez. Ajoutez au cabillaud et mélangez. Repartissez sur le fond de tarte. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer le cabillaud par du merlan ou du lieu.

SALADE FEUILLE DE CHÊNE À LA MENTHE

Pour 6 personnes :

- *1 salade feuille de chêne,*
- *1 cuillerée à soupe de menthe fraîche hachée,*
- *1/2 cuillerée à café de sucre semoule,*
- *Le jus d'un citron,*
- *3 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Epluchez, lavez et essorez la feuille de chêne.

Dans un saladier, mélangez le jus de citron, l'huile d'olive, la menthe et le sucre. Salez et poivrez. Ajoutez la salade. Mélangez.

Servez aussitôt.

TARTE AU CAMEMBERT

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *1 1/2 camembert,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la crème liquide. Salez et poivrez.

Découpez le camembert en morceaux, posez-le sur le fond de tarte puis recouvrez-le du mélange œufs-crème.

Mettez la tarte à cuire pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste chaude à la sortie du four.

Le conseil de Sophie : A la place du camembert, vous pouvez utiliser du brie, du pont-l'évêque, du munster…

SALADE AUX POMMES ET AUX NOIX

Pour 6 personnes :

- *1 batavia,*
- *2 pommes,*
- *15 cerneaux de noix,*
- *1 cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse,*
- *1 cuillerée à café de moutarde forte,*
- *Le jus d'un citron,*
- *Sel et poivre.*

Epluchez, lavez et essorez la batavia. Mettez-la dans un saladier.

Pelez et coupez les pommes en dés. Ajoutez-les à la batavia avec les cerneaux de noix.

Dans un bol, mélangez la crème fraîche, le jus de citron, la moutarde, le sel et le poivre. Versez la sauce sur la salade et mélangez.

TARTE FAÇON FLAMMEKUECHE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte à pizza prête à dérouler,*
- *3 gros oignons ou 250 g d'oignons émincés surgelés,*
- *150 g de lardons fumés,*
- *30 cl de crème fraîche épaisse,*
- *1 pincée de muscade,*
- *1 cuillerée à soupe d'huile de colza,*
- *50 g de beurre,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 240°C (thermostat 8).

Dans une poêle, faites blondir les oignons dans le beurre chaud pendant 5 minutes à feu moyen. Ajoutez la crème fraîche, le sel et le poivre, puis la muscade. Retirez du feu.

Dans une autre poêle, à revêtement antiadhésif, faites rissoler légèrement les lardons sans matière grasse. Déroulez la pâte sur la plaque du four ou sur une plaque en silicone en gardant le papier sulfurisé. Répartissez le mélange crème-oignons sur la pâte, arrosez la surface avec l'huile de colza et parsemez de lardons.

Mettez au four 10 à 15 minutes.

Cette tarte se déguste chaude.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les lardons par du saumon fumé.

FRISÉE AUX LARDONS

Pour 6 personnes :

- *1 chicorée frisée,*
- *200 g de lardons,*
- *6 œufs,*
- *2 échalotes,*
- *2 cuillerées à soupe de persil haché,*
- *1 cuillerée à café de moutarde forte,*
- *1 cuillerée à café de vinaigre de vin,*
- *2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique,*
- *6 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Epluchez, lavez et essorez la chicorée frisée.

Dans un saladier, mélangez la moutarde avec le vinaigre balsamique. Ajoutez l'huile, le persil et les échalotes émincées. Salez et poivrez.

Dans une poêle à revêtement antiadhésif, faites dorer les lardons sans matière grasse à feu moyen.

Pochez les œufs deux par deux dans de l'eau vinaigrée frémissante pendant 3 minutes.

Egouttez les lardons et les œufs sur du papier absorbant. Mettez la frisée dans le saladier, ajoutez les lardons, mélangez et déposez les œufs par-dessus.

Servez aussitôt.

TARTE AU HADDOCK

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *200 g de haddock,*
- *150 g d'épinards,*
- *100 g de champignons de Paris,*
- *2 cuillerées à soupe d'aneth ciselé,*
- *3 œufs,*
- *30 cl de crème liquide,*
- *50 cl de lait,*
- *15 cl de beurre,*
- *Poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans une casserole, faites cuire le haddock dans le lait pendant 10 minutes à feu moyen. Egouttez-le et effeuillez-le.

Lavez les épinards et faites-les cuire dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes. Egouttez-les.

Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu moyen. Mettez les champignons émincés à dorer pendant 5 minutes. Hors du feu, ajoutez le haddock, les épinards et l'aneth. Mélangez. Déposez le tout sur le fond de tarte.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème, poivrez. Versez sur la préparation de haddock et mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou chaude.

SALADE DE HARICOTS VERTS AUX NOIX

Pour 6 personnes :

- *1 kg de haricots verts,*
- *80 g de cerneaux de noix,*
- *3 brins de ciboulette,*
- *1 échalote,*
- *1 cuillerée à café de moutarde forte,*
- *Le jus de 2 citrons,*
- *2 cuillerées à soupe d'huile de noix,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile de tournesol,*
- *Sel et poivre.*

Faites cuire les haricots verts dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Arrêtez la cuisson en les plongeant dans de l'eau glacée. Egouttez-les.

Dans un saladier, mélangez la moutarde avec le jus de citron, l'huile de noix, l'huile de tournesol et l'échalote émincée. Salez et poivrez.

Ajoutez les haricots verts, les cerneaux de noix concassés et la ciboulette ciselée. Mélangez.

Servez aussitôt.

TARTE AU FROMAGE DE BREBIS

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *500 g de fromage de brebis ossau-iraty,*
- *250 g de champignons de Paris,*
- *100 g d'allumettes de jambon,*
- *100 g de tomates confites,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *2 échalotes,*
- *1 cuillerée à soupe de persil haché,*
- *1 cuillerée à soupe de ciboulette et d'estragon hachés,*
- *1 cuillerée à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.,*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Retirez la croûte du fromage et coupez-le en lamelles. Disposez-les sur le fond de tarte. Réservez au réfrigérateur.

Nettoyez les champignons. Dans une sauteuse, faites-les revenir dans l'huile chaude pendant 10 minutes à feu moyen. Ajoutez les échalotes émincées et le persil. Assaisonnez et laissez cuire encore 2 minutes. Ajoutez dans la sauteuse les œufs, la crème et les herbes. Mélangez.

Sur le fromage, disposez les allumettes de jambon et les tomates confites, puis versez par dessus le mélange à base de champignons.

Mettez au four 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

<u>*Le conseil de Sophie*</u> : Vous pouvez remplacer le fromage de brebis par du chèvre et le poivre par du piment d'Espelette en poudre.

SALADE D'ASPERGES

Pour 6 personnes :

- *1 salade romaine,*
- *500 g de pointes d'asperges en boîte,*
- *2 petits oignons,*
- *1 cuillerée à soupe de persil haché,*
- *1 cuillerée à café de moutarde forte,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin,*
- *3 cuillerées à soupe d'huile de pépins de raisin.*
- *Sel et poivre.*

Epluchez, lavez et essorez la salade romaine.

Egouttez les pointes d'asperges et émincez les petits oignons.

Dans un saladier, mélangez la moutarde avec le vinaigre, l'huile et le persil. Salez et poivrez.

Ajoutez la salade, les pointes d'asperges et les oignons. Mélangez.

Servez aussitôt.

TARTE AU THON

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée ou brisée croustillante,*
- *2 boîtes de thon à la tomate de 160 g.*
- *2 gros oignons ou 200 g d'oignons émincés surgelés,*
- *80 g d'amandes effilées,*
- *150 g de gruyère râpé,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *2 cuillerées à soupe d'herbes hachées (ciboulette et persil),*
- *2 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans une poêle avec l'huile chaude, faites blondir les oignons émincés à feu moyen pendant environ 5 minutes.

Dans une autre poêle, faites griller à feu vif les amandes effilées, sans matière grasse, pendant 1 minute.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème. Ajoutez le thon égoutté et émietté, les oignons, les amandes et les herbes. Salez, poivrez et mélangez. Versez le tout sur le fond de tarte, parsemez de gruyère et mettez à cuire pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer le thon à la tomate par du thon naturel, mais également par des filets de sardines ou de maquereaux.

SALADE DE RIZ AUX TOMATES CONFITES

Pour 6 personnes :

- *300 g de riz blanc,*
- *250 g de tomates confites ou séchées,*
- *125 g de feta,*
- *10 feuilles de basilic,*
- *1 cuillerée à soupe de pesto,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique,*
- *3 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Faites cuire le riz en suivant les indications du paquet. Egouttez-le et refroidissez-le sous l'eau froide.

Dans un saladier, mélangez le riz avec les tomates égouttées, la feta coupée en cubes de 1 cm de côté et les feuilles de basilic ciselées.

Dans un bol, mélangez le pesto avec le vinaigre, puis ajoutez l'huile, le sel et le poivre.

Versez l'assaisonnement sur la salade. Mélangez.

Servez aussitôt.

QUICHE LORRAINE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *200 g de lardons fumés,*
- *150 g de dés de jambon blanc,*
- *200 g de gruyère râpé,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *2 pincée de paprika,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans une casserole, faites blanchir les lardons dans l'eau bouillante pendant 1 minute puis égouttez-les. Dans une poêle à revêtement antiadhésif, faites-les revenir 5 minutes à feu moyen sans graisse. Egouttez-les sur du papier absorbant.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème, le paprika, le sel et le poivre. Ajoutez les lardons et les dés de jambon.

Versez le tout sur le fond de tarte. Parsemez de gruyère. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les dés de jambon blanc par des dés de volaille.

SALADE DE CHAMPIGNONS ET DE GRUYÈRE

Pour 6 personnes :

- *300 g de petits champignons de Paris,*
- *300 g de gruyère,*
- *1 laitue,*
- *2 cuillerées à soupe de persil haché,*
- *1 cuillerée à soupe de mayonnaise,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin,*
- *3 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Lavez les champignons, retirez le pied terreux et coupez-les en quatre.

Coupez le gruyère en petits cubes.

Epluchez, lavez et essorez la laitue.

Dans un saladier, mélangez la mayonnaise, le vinaigre, l'huile et le persil. Salez et poivrez.

Ajoutez la salade, les champignons et le gruyère. Mélangez.

Servez aussitôt.

TARTELETTES AUX ESCARGOTS

Pour 6 personnes :

- *1 pâte feuilletée prête à dérouler,*
- *400 g d'escargots de Bourgogne au naturel,*
- *30 cl de crème fraîche épaisse,*
- *1 échalote,*
- *2 cuillerées à soupe de persil haché,*
- *Quelques brins de cerfeuil pour la décoration,*
- *15 cl de vin blanc,*
- *5 cl de cognac,*
- *50 g de beurre,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol, découpez six cercles de 12 cm de diamètre dans la pâte. Garnissez-en six moules à tartelette de 10 cm de diamètre. Posez par-dessus une feuille de papier d'aluminium et recouvrez de légumes secs. Faites cuire à blanc pendant 15 minutes.

Dans une sauteuse, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez-y l'échalote émincée. Remuez pendant 1 minute. Ajoutez les escargots égouttés et faites-les sauter pendant 3 minutes à feu vif. Arrosez de cognac et flambez-les. Versez le vin blanc et, quand il est presque évaporé, ajoutez le persil et la crème fraîche. Laissez réduire encore pendant 15 minutes à feu moyen. Salez et poivrez.

Si nécessaire, réchauffez les fonds de tartelettes en les passant au four à 180°C (thermostat 6) pendant 1 minute. Posez-les sur les assiettes et répartissez dedans les escargots et leur sauce. Décorez avec quelques brins de cerfeuil.

Cette tarte se déguste chaude.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les escargots par le même poids de moules décortiquées ou de cocktail de fruits de mer surgelés.

LAITUE À L'AIL

Pour 6 personnes :

- *1 laitue,*
- *2 gousses d'ail,*
- *Le jus de 1/2 citron,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *1 cuillerée à soupe de persil haché,*
- *Sel et poivre.*

Epluchez, lavez et essorez la laitue. Epluchez les gousses d'ail, enlevez le germe et pilez-les en purée à l'aide d'un mortier ou d'un presse-ail.

Dans un saladier, mélangez l'ail avec le jus de citron. Versez l'huile petit à petit en filet. Salez, poivrez et mélangez. Ajoutez la laitue, parsemez de persil haché et mélangez.

Servez aussitôt.

TARTE AUX POIREAUX

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *4 blancs de poireaux,*
- *150 g de gruyère râpé,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *50 g de beurre,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Epluchez, lavez et coupez les poireaux en rondelles. Dans une sauteuse, faites fondre doucement les rondelles de poireaux dans le beurre pendant 20 à 25 minutes. Salez et poivrez.

Retirez du feu et incorporez directement les œufs et la crème aux poireaux. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Versez le tout sur le fond de tarte et parsemez de gruyère. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez ajouter à la préparation 100 g de jambon blanc ou 200 g de moules décortiquées.

SALADE DE CHÈVRES RÔTIS

Pour 6 personnes :

- *1 chicorée frisée,*
- *6 crottins de Chavignol,*
- *150 g de tomates cerises,*
- *4 petites branches de thym,*
- *1 cuillerée à café de moutarde forte,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique,*
- *6 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Epluchez, lavez et essorez la chicorée frisée. Coupez les tomates cerises en deux. Disposez le tout sur chaque assiette.

Posez les crottins sur une feuilles de papier sulfurisé. Saupoudrez-les de thym et arrosez-les de 2 cuillerées à soupe d'huile. Mettez les chèvres à rôtir sous le gril du four pendant 1 à 2 minutes.

Dans un bol, mélangez la moutarde avec le vinaigre et 4 cuillerées à soupe d'huile. Salez et poivrez. Arrosez la salade de vinaigrette et mélangez.

Sortez les chèvres du four et posez-les sur la salade.

Servez aussitôt.

TARTE AUX DEUX SAUMONS

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *200 g de saumon fumé,*
- *200 g de saumon frais sans arêtes,*
- *1 petit pot d'œufs de saumon (facultatif),*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *4 brins de ciboulette,*
- *Poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Coupez le saumon fumé en lanières et le saumon frais en dés. Ciselez la ciboulette.

Dans un saladier, cassez les œufs, versez la crème et mélangez. Ajoutez le saumon et la ciboulette puis poivrez. Versez l'ensemble sur le fond de tarte. Mettez au four pendant 40 minutes.

A la sortie du four, parsemez d'œufs de saumon.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer le saumon fumé et frais par 200 g de thon rouge et 200 g de thon blanc. Enlevez alors les œufs de saumon et ajoutez du basilic. Salez et poivrez.

SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS

Pour 6 personnes :

- *250 g de pousses d'épinards,*
- *10 cerneaux de noix,*
- *1 petit-suisse,*
- *1 échalote,*
- *1/2 gousse d'ail,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin,*
- *3 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Lavez et essorez les pousses d'épinards. Pelez et émincez l'échalote et la gousse d'ail. Concassez les cerneaux de noix.

Dans un saladier, mélangez le petit-suisse, l'échalote, l'ail et le vinaigre. Ajoutez petit à petit l'huile en filet, comme pour une mayonnaise. Ajoutez les noix. Salez et poivrez. Déposez les pousses d'épinards sur la vinaigrette et mélangez.

Servez aussitôt.

TARTE AU BOURSIN®

Pour 6 personnes :

- *1 pâte feuilletée prête à dérouler,*
- *1 Boursin® ail et fines herbes de 150 g,*
- *100 g de râpé de jambon fumé,*
- *150 g de gruyère râpé,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre en gardant le papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, écrasez le Boursin® à l'aide d'une fourchette. Ajoutez les œufs et la crème. Salez, poivrez et mélangez. Ajoutez le râpé de jambon et mélangez.

Versez le tout sur le fond de tarte et parsemez de gruyère râpé. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer le jambon par des tranches de filet de dinde ou de poulet, ou de la fine de bacon.

SALADE DE POMMES DE TERRE AUX RADIS

Pour 6 personnes :

- *1 kg de pommes de terre charlotte ou ratte,*
- *10 radis roses,*
- *3 gousses d'ail,*
- *2 cuillerées à soupe de persil haché,*
- *1 cuillerée à soupe de mayonnaise,*
- *10 cl de vin blanc sec,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin,*
- *3 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Faites cuire les pommes de terre non pelées à l'eau salée pendant 25 minutes. Epluchez-les et coupez-les en rondelles. Mettez-les dans un récipient, versez immédiatement le vin dessus et laissez-les macérer pendant 30 minutes.

Dans un saladier, mélangez le vinaigre, la mayonnaise et l'huile. Ajoutez les radis lavés en rondelles, l'ail émincé et le persil. Salez et poivrez.

Ajoutez les pommes de terre. Mélangez.

Servez aussitôt.

TARTE À L'ANDOUILLETTE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *6 andouillettes,*
- *2 oignons,*
- *150 g de gruyère râpé,*
- *30 cl de crème fraîche épaisse,*
- *1 cuillerée à soupe de moutarde,*
- *20 cl de vin blanc,*
- *2 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Piquez le fond et les bords avec une fourchette et faites cuire la pâte à blanc pendant 20 minutes.

Débarrassez les andouillettes de leur peau.

Dans une sauteuse, faites dorer les oignons dans l'huile à feu moyen pendant environ 5 minutes. Ajoutez les andouillettes puis le vin blanc, le sel et le poivre. Faites réduire pendant 10 minutes à feu moyen. Ajoutez la moutarde puis la crème fraîche. Mélangez.

Versez le tout sur le fond de tarte. Parsemez de gruyère râpé.

Mettez au four pendant 10 minutes.

Cette tarte se déguste chaude.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez ajouter à la préparation 5 pommes de terre cuites coupées en rondelles.

SALADE DE MESCLUN AU CANTAL

Pour 6 personnes :

- *300 g de mesclun,*
- *100 g de cantal,*
- *20 tomates cerises,*
- *2 cuillerées à soupe d'herbes hachées,*
- *1 cuillerée à café de moutarde forte,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile d'olive au citron,*
- *Sel et poivre.*

Coupez les tomates cerises en deux. Coupez le cantal en lamelles à l'aide d'un économe.

Dans un saladier, mélangez la moutarde, le vinaigre, l'huile et les herbes. Salez, poivrez. Déposez dessus le mesclun, les tomates cerises et le cantal. Mélangez.

Servez aussitôt.

TARTE À L'ANDOUILLE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *200 g d'andouille de Guémené,*
- *200 g d'andouille de campagne,*
- *100 g de moutarde à l'ancienne,*
- *100 g de gruyère râpé,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *2 cuillerées à soupe de persil haché,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Enlevez la peau des andouilles, coupez-les en rondelles fines et étalez-les sur le fond de tarte comme pour une tarte aux pommes. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, battez les œufs, la crème et la moutarde. Ajoutez le persil, salez et poivrez. Versez cet appareil sur les andouilles et parsemez de gruyère râpé. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les andouilles par des boudins noirs ou blancs.

SALADE TIEDE DE LENTILLES AUX GIROLLES

Pour 6 personnes :

- *400 g de lentilles vertes cuites,*
- *250 g de girolles,*
- *3 échalotes,*
- *2 cuillerées à soupes d'herbes hachées (persil, cerfeuil…),*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique,*
- *1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol,*
- *3 cuillerées à soupe d'huile de pépins de raisin,*
- *1 cuillerée à soupe d'huile de truffe,*
- *Sel et poivre.*

Dans un saladier, mélangez le vinaigre, les huiles de pépins de raisin et de truffe et les herbes. Salez et poivrez. Ajoutez les lentilles vertes et les échalotes émincées.

Coupez la partie terreuse du pied des girolles et essuyez-les avec un linge humide. Coupez-les en deux si elles sont grosses et faites-les revenir 5 minutes sur feu vif dans une poêle avec l'huile de tournesol. Assaisonnez et mélangez-les au reste de la salade.

Servez aussitôt.

TARTE SAVOYARDE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *1 reblochon fermier de 400 g,*
- *2 gros oignons,*
- *150 g de lardons,*
- *4 œufs,*
- *40 cl de crème liquide,*
- *2 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans une sauteuse, faites revenir les oignons émincés à feu moyen dans l'huile chaude environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez les lardons, poivrez et laissez cuire encore 5 minutes. Egouttez le tout dans une passoire.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème. Répartissez la préparation de lardons sur le fond de tarte. Ajoutez par-dessus le reblochon coupé en morceaux sans avoir retiré la croûte. Recouvrez avec la crème. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer le reblochon par du munster ou du maroilles.

SALADE DE TOMATES CONFITES

Pour 6 personnes :

- *1 scarole,*
- *20 g de tomates confites ou séchées,*
- *2 tomates moyennes,*
- *10 feuilles de basilic,*
- *1 gousse d'ail,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre de xérès,*
- *3 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Epluchez, lavez et essorez la scarole. Otez le cœur des tomates, coupez-les en quatre et épépinez-les. Dans un mixeur, réduisez en purée les tomates coupées, les tomates confites, les feuilles de basilic et la gousse d'ail pelée et émincée. Salez et poivrez. Dans un saladier, mélangez le vinaigre et l'huile. Ajoutez la purée de tomates puis la salade. Mélangez.

Servez aussitôt.

TARTELETTES AUX LANGOUSTINES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte feuilletée prête à dérouler,*
- *36 queues de langoustine,*
- *2 cuillerées à soupe bombées de crème fraîche épaisse,*
- *2 échalotes,*
- *1 cuillerée à soupe de ciboulette ciselée,*
- *6 brins de ciboulette pour la décoration,*
- *5 cl de whisky*
- *1 noix de beurre,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol, découpez six cercles de 12 cm de diamètre dans la pâte. Garnissez-en six moules à tartelette de 10 cm de diamètre. Piquez le fond et les bords avec une fourchette et faites cuire la pâte à blanc pendant 15 minutes.

Dans une poêle à revêtement antiadhésif très chaude, déposez les langoustines et faites-les revenir sur feu vif pendant 2 minutes.

Arrosez de whisky et flambez-les. Réservez.

Dans une autre poêle, faites revenir les échalotes émincées dans le beurre pendant environ 5 minutes à feu moyen. Ajoutez la crème fraîche, le sel et le poivre, et laissez réduire pendant 5 minutes. Ajoutez les langoustines, parsemez de ciboulette ciselée et mélangez encore pendant 1 minute.

Posez les fonds de tartelette sur les assiettes et répartissez dedans les langoustines et leur sauce. Décorer avec les brins de ciboulette.

Ces tartelettes se dégustent chaudes.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les langoustines par de grosses crevettes et le whisky par du cognac.

SALADE DE CÈPES

Pour 6 personnes :

- *250 g de cèpes bouchons frais,*
- *200 g de mesclun,*
- *1 tomate,*
- *2 cuillerées à soupe d'herbes ciselées (cerfeuil et ciboulette),*
- *Le jus de 1/2 citron,*
- *4 cuillerées à soupe d'huile d'olive,*
- *Sel et poivre.*

Eliminez le pied terreux des petits cèpes, essuyez-les avec un linge humide et émincez-les finement.

Pelez la tomate, épépinez-la et coupez-la en petits dés. Dans un saladier, préparez la vinaigrette en fouettant le jus de citron avec l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Posez le mesclun dans le fond du saladier. Repartissez dessus les champignons et les dés de tomate. Parsemez de cerfeuil et de ciboulette. Mélangez.

TARTE FINE À L'ITALIENNE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte feuilletée prête à dérouler,*
- *6 tomates,*
- *3 tranches de jambon cru,*
- *400 g de mozzarella,*
- *1 cuillerée à café d'herbe de Provence,*
- *Sel et poivre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Déroulez la pâte sur la plaque de four en gardant le papier sulfurisé. Posez une nouvelle feuille de papier sulfurisé par-dessus et recouvrez avec des légumes secs. Faites cuire à blanc pendant 10 minutes.

Pelez les tomates, coupez-les en quatre et épépinez-les. Mettez-les dans une passoire et saupoudrez-les de 3 pincées de sel afin de les faire dégorger.

Découpez le jambon en lanière et la mozzarella en tranches. Répartissez les lanières de jambon sur le fond de tarte. Essuyez un à un les morceaux de tomates à l'aide d'un papier absorbant et posez-les sur le jambon. Etalez les tranches de mozzarella.

Parsemez d'herbes de Provence et assaisonnez.

Remettez au four pendant 10 minutes.

La tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer la pâte feuilletée par une pa^te à pizza et ajouter 100 g de champignon de Paris.

BATAVIA AUX CROÛTONS

Pour 6 personnes :

- *1 batavia,*
- *3 tranches de pain de mie en dés,*
- *50 g de parmesan frais,*
- *1 gousse d'ail,*
- *1 cuillerée à soupe de mayonnaise,*
- *1 cuillerée à soupe de vinaigre de xérès,*
- *5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol,*
- *Sel et poivre.*

Epluchez, lavez et essorez la batavia.

Dans un saladier, mélangez la mayonnaise, le vinaigre, 3 cuillerées à soupe d'huile et l'ail pilé. Salez et poivrez.

Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans une poêle et faites revenir les dés de pain 5 minutes à feu moyen en les retournant fréquemment. Retirez-les de la poêle et égouttez-les sur du papier absorbant.

Mettez la batavia dans le saladier, parsemez de parmesan coupé en copeaux à l'aide d'un économe. Ajoutez les croûtons par-dessus.

A l'heure du sucré

TARTE À LA RHUBARBE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée ou sucrée,*
- *750 g de rhubarbe,*
- *3 œufs,*
- *150 g de crème fraîche épaisse,*
- *150 g de sucre semoule,*
- *15 g de Maïzena®,*
- *15 g de farine.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Epluchez la rhubarbe et coupez-la en petits tronçons réguliers de 2 cm environ. Saupoudrez-les de 50 g de sucre et réservez.

Dans un saladier, battez ensemble les œufs avec le sucre restant. Incorporez-y la Maïzena® et la farine, puis la crème fraîche.

Ajoutez les tronçons de rhubarbe.

Etalez l'ensemble sur le fond de pâte.

Mettez au four pendant 30 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Il est nécessaire d'enrober la rhubarbe avec le mélange crème-farine pour absorber son humidité.

CRÈME FOUETTÉE

Pour 6 personnes :

- *25 cl de crème liquide,*
- *50 g de sucre glace,*
- *1/2 cuillerée à café de vanille en poudre.*

Une heure à l'avance, mettez la crème au réfrigérateur.

Quinze minutes à l'avance, placez le saladier dans lequel vous fouetterez la crème et les fouets du batteur électrique dans le congélateur.

Versez la crème dans le saladier et fouettez à petite vitesse pendant 2 minutes puis augmentez la vitesse. Quand la crème épaissit, saupoudrez du sucre glace et de la vanille.

Fouettez encore 5 secondes.

Réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure avant de servir.

TARTE AU SUCRE FAÇON SOPHIE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte feuilletée prête à dérouler,*
- *250 g de sucre cassonade ou semoule,*
- *2 œufs,*
- *10 cl de crème liquide,*
- *1 cuillerée à café de beurre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Déroulez la pâte sur la plaque du four ou sur une plaque en silicone en gardant le papier sulfurisé. Piquez la pâte avec une fourchette. Saupoudrez-la de la cassonade.

Battez les œufs avec la crème puis versez sur la pâte.

Parsemez de beurre et mettez au four pendant 25 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : La tarte au sucre traditionnelle se fait avec une pâte levée.

SALADE DE PÊCHES

Pour 6 personnes :

- *6 pêches,*
- *50 g de sucre semoule,*
- *1 sachet de sucre vanillé,*
- *Le jus d'une orange,*
- *1 gousse de vanille.*

Pelez, dénoyautez et coupez les pêches en lamelles.

Dans un saladier, mettez les lamelles de pêches. Versez par-dessus le sucre, le sucre vanillé et jus d'orange. Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur et égrenez-la dans la salade. Mélangez le tout. Couvrez.

Mettez au réfrigérateur pendant 1 heure avant de servir.

TARTE AUX POMMES À L'ALSACIENNE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *4 pommes golden ou autres,*
- *4 œufs,*
- *150 g de sucre semoule,*
- *20 cl de lait entier,*
- *20 cl de crème liquide,*
- *1/2 cuillerée à café de vanille en poudre,*
- *1 sachet de sucre vanillé.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre et la vanille en poudre.

Ajoutez le lait puis la crème liquide. Mélangez. Epluchez les pommes, ôtez les cœurs et coupez-les en six. Disposez-les sur le fond de tarte et versez la préparation à base de crème par-dessus. Saupoudrez du sucre vanillé et mettez au four pendant 35 minutes.

La tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Incisez légèrement les pommes à l'aide de la pointe d'un couteau pour faciliter leur cuisson.

GLACE À LA CANNELLE

Pour 6 personnes :

- *4 jaunes d'œufs,*
- *80 g de sucre semoule,*
- *10 cl de crème fraîche liquide épaisse,*
- *50 cl de lait entier,*
- *1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre.*

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre et la cannelle. Ajoutez la crème fraîche et mélangez. Versez le lait dans la préparation petit à petit tout en remuant.

Placez le tout au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Versez dans la sorbetière et laissez prendre.

A déguster immédiatement ou à conserver au congélateur.

TARTELETTES AU CITRON ET À LA NOIX DE COCO

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *200 g de fromage blanc à 40 % de matières grasses,*
- *Le jus de 3 citrons,*
- *40 g de noix de coco râpée,*
- *3 œufs,*
- *150 g de sucre semoule,*
- *60 g de beurre,*
- *Le zeste de 1 citron non traité.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol, découpez six cercles de 12 cm de diamètre dans la pâte. Garnissez-en six moules à tartelette de 10 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Faites fondre le beurre à feu doux.

Dans un saladier, battez les œufs, le sucre et le zeste de citron. Incorporez le beurre, le fromage blanc, le jus de citron et la noix de coco râpée. Mélangez. Versez le tout sur les fonds de tartelette et mettez au four pendant 30 minutes.

Cette tarte se déguste froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer le jus de citron par le jus de 4 clémentines.

SALADE DE BANANES ET DE MANGUES

Pour 6 personnes :

- *4 bananes,*
- *1 mangue,*
- *100 g de sucre semoule,*
- *Le jus d'un citron,*
- *3 cuillerées à soupe de Malibu®.*

Pelez les bananes et coupez-les en rondelles. Epluchez la mangue et coupez-la en morceaux.

Dans un saladier, mettez les bananes et la mangue, arrosez-les du jus de citron. Mélangez.

Ajoutez le sucre puis le Malibu®. Mélangez.

Réservez la salade recouverte d'un film alimentaire au réfrigérateur pendant 1 heure.

TARTE AUX BETTERAVES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée,*
- *1 kg de betteraves cuites,*
- *3 œufs entiers,*
- *3 jaunes d'œufs,*
- *100 g de sucre semoule,*
- *1 cuillerée à café de vanille en poudre,*
- *20 cl de crème liquide épaisse,*
- *20 cl de lait.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Pelez les betteraves et râpez-les grossièrement à l'aide d'une râpe. Dans une casserole, mélangez la crème, le lait et la vanille. Laissez frémir sur feu doux pendant 5 minutes.

Dans un saladier, battez les œufs entiers et les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez petit à petit le mélange à base de crème tout en fouettant puis incorporez les betteraves.

Versez le tout sur le fond de tarte et mettez au four pendant 45 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide avec le coulis de groseilles et de la glace à la vanille.

Le conseil de Sophie : Je port toujours des gants jetables pour peler, couper ou râper les betteraves. Je garde ainsi des mains impeccables. Vous pouvez utiliser des betteraves cuites, en dés, sous-vide.

COULIS DE GROSEILLES

Pour 6 personnes :

- *200 g de groseilles,*
- *100 g de sucre semoule.*

Dans une casserole, mettez les groseilles avec le sucre et 5 cuillerées à soupe d'eau. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes. Mixez le tout au mixeur et passez le coulis dans une passoire.

Servez ce coulis froid.

TARTE AUX NECTARINES ET AU PAIN D'ÉPICE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *8 nectarines,*
- *100 g de pain d'épice,*
- *100 g de sucre semoule,*
- *3 jaunes d'œufs,*
- *100 g d'amandes en poudre,*
- *20 cl de crème liquide.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

A l'aide d'un robot, réduisez le pain d'épice en poudre. Ajoutez le sucre et les amandes en poudre. Epluchez les nectarines et coupez-les en lamelles.

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec la crème.

Répartissez le mélange à base de pain d'épice sur le fond de tarte, posez les lamelles de nectarines par-dessus et versez la crème sur le tout.

Mettez au four pendant 35 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les nectarines par des poires.

GRANITÉ DE PAMPLEMOUSSES AU CIDRE

Pour 6 personnes :

- *Le jus de 3 pamplemousses roses,*
- *50 cl de cidre brut ou doux,*
- *10 cl de calvados,*
- *3 cuillerées à soupe de sucre cassonade,*
- *6 feuilles de menthe.*

Dans une boîte en plastique, mettez le jus de pamplemousse, le cidre, le calvados et le sucre cassonade. Mélangez et placez cette préparation au congélateur.

Laissez prendre au réfrigérateur 1 heure environ en remuant régulièrement avec une fourchette pour ne pas laisser prendre en bloc, mais pour obtenir des paillettes irrégulières.

Répartissez le granité dans des verres, décorez avec les feuilles de menthe.

Servez aussitôt.

TARTE À LA BANANE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *6 bananes mûres,*
- *Le jus de 2 citrons,*
- *Le zeste de 1 citron,*
- *1 cuillerée à café de Maïzena®,*
- *50 g de sucre semoule,*
- *1 cuillerée à café de cannelle en poudre,*
- *170 g de farine,*
- *150 g de sucre cassonade,*
- *75 g de beurre à température ambiante,*
- *75 g de noix de pécan.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Pelez les bananes, coupez-les en rondelles dans un bol et versez dessus le jus de citron.

Récupérez le jus contenu dans le bol et faites-le chauffer à feu doux dans une casserole avec la Maïzena® préalablement délayée avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide. Lorsque la sauce a épaissi, ajoutez-la aux bananes avec le zeste de citron, le sucre semoule et la moitié de la cannelle.

Répartissez le tout sur le fond de tarte.

Dans un saladier, mélangez à la main la farine, la cassonade, le reste de la cannelle et le beurre, jusqu'à obtention de miettes. Ajoutez-y les noix de pécan concassées. Etalez ce mélange sur les bananes et mettez au four pendant 30 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Cette tarte est réservée aux personnes ayant grand appétit ! Mais c'est un délice…

CHANTILLY AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes :

- *30 cl de crème liquide très froide,*
- *100 g de chocolat noir,*
- *50 g de sucre glace.*

Râpez finement le chocolat à l'aide d'une râpe. Versez la crème très froide et le sucre dans un saladier très froid et montez-la doucement à l'aide d'un batteur ou d'un fouet.

Une fois la crème bien montée, versez dedans le chocolat râpé en pluie et incorporez-le légèrement.

Réservez au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir.

TARTELETTES AU RIZ

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *200 g de riz rond,*
- *75 cl de lait entier,*
- *150 g de sucre semoule,*
- *3 œufs,*
- *1 cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse,*
- *20 g de beurre,*
- *1/2 cuillerée à café de vanille en poudre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol, découpez six cercles de 12 cm de diamètre dans la pâte. Garnissez-en six moules à tartelette de 10 cm de diamètre. Piquez le fond et les bords avec une fourchette et faites cuire la pâte à blanc pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, lavez le riz puis faites-le cuire 2 minutes dans de l'eau bouillante. Egouttez-le.

Dans une casserole à revêtement antiadhésif, faites bouillir le lait avec le sucre et la vanille. Versez le riz en pluie dans le lait et laissez mijotez à feu doux pendant 45 minutes.

Quand le riz est cuit, ajoutez le beurre puis les œufs et la crème fraîche. Mélangez.

Versez la préparation sur les fonds de tartelette précuits. Mettez au four pendant 15 minutes.

Ces tartelettes se dégustent froides.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez ajouter au lait le zeste d'une demi-orange ou d'un demi-citron.

SAUCE AU CARAMEL

Pour 6 personnes :

- *90 g de sucre semoule,*
- *30 cl de crème liquide,*
- *30 g de beurre.*

Versez le sucre dans une casserole avec 1 cuillerée à soupe d'eau. Mettez sur feu vif.

Dès que le sucre caramélise, retirez du feu et ajoutez la crème liquide. Mélangez et incorporez le beurre petit à petit.

Cette sauce se sert froide.

TARTE CHOCOLAT-CHOCOLAT

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sucrée,*

Pour la garniture chocolat noir :

- *400 g de chocolat noir pâtissier à 65 % de cacao,*
- *60 cl de crème fraîche épaisse,*
- *120 g de sucre semoule,*

Pour la garniture chocolat blanc :

- *100 g de chocolat blanc,*
- *10 cl de crème fraîche épaisse.*

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Piquez le fond et les bords avec une fourchette et faites cuire la pâte à blanc pendant 20 minutes.

Cassez le chocolat noir en morceaux et faites-le fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez-le pour obtenir une crème lisse. Ajoutez le sucre et la crème fraîche et mélangez. Versez la préparation sur le fond de tarte cuit. Réservez.

Cassez le chocolat blanc en morceaux et faites-le fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez le chocolat pour le rendre lisse. Ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Versez le chocolat blanc en filet sur le chocolat noir et, avec un couteau pointu, enfoncez le chocolat blanc dans le chocolat noir pour donner un effet marbré.

Mettez la tarte au réfrigérateur pendant une nuit.

Cette tarte se déguste froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez inverser les couleurs et donc les quantités de chocolat noir et de chocolat blanc.

SORBET AU CACAO

Pour 6 personnes :

- *50 g de cacao en poudre non sucré,*
- *150 g de chocolat noir pâtissier à 65 % de cacao,*
- *100 g de sucre semoule.*

Dans une casserole, faites bouillir 50 cl d'eau et le sucre. A feu moyen, incorporez le cacao et le chocolat cassé en morceaux. Mélangez et laissez chauffer encore 2 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir.

Placez le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes au minimum.

Versez dans la sorbetière et laissez prendre.

CRÈME ANGLAISE

Pour 6 personnes :

- *50 cl de lait entier,*
- *6 jaunes d'œufs,*
- *125 g de sucre semoule,*
- *1 gousse de vanille ou 1/2 cuillerée à café de vanille en poudre.*

Faites chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet afin d'obtenir un mélange blanchâtre et incorporez peu à peu le lait chaud et la vanille en fouettant constamment.

Versez de nouveau ce mélange dans une casserole. Tout en remuant sans cesse avec une cuillère en bois, faites chauffer à feu doux (ne faites surtout pas bouillir) pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe. La mousse qui était à la surface va disparaître : cela veut dire que la crème est presque prête.

Dès que la crème nappe la cuillère en bois, retirez la casserole du feu et versez la crème dans un saladier pour la faire refroidir. Remuez de temps en temps jusqu'à refroidissement complet de la crème.

Réservez la crème au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir.

TARTE AUX NOIX DE PÉCAN

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *200 g de cerneaux de noix de pécan,*
- *40 caramels mous au beurre salé,*
- *10 cl de lait entier,*
- *50 g de beurre salé mou,*
- *4 œufs,*
- *150 g de sucre semoule.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans une casserole à revêtement antiadhésif, faites fondre les caramels sur feu doux avec le lait et le beurre en morceaux. Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Retirez du feu et réservez.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre. Ajoutez la préparation au caramel et la moitié des noix de pécan concassées.

Versez ce mélange sur le fond de tarte et posez les cerneaux de noix de pécan entier par-dessus. Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les noix de pécan par des noix de Grenoble ou de macadamia.

GLACE AU CARAMEL

Pour 6 personnes :

- *150 g de sucre semoule,*
- *4 jaunes d'œufs,*
- *10 cl de crème fraîche épaisse,*
- *50 cl de lait entier,*
- *Le jus de 1/2 citron.*

Dans une casserole à revêtement antiadhésif, préparez le caramel : versez le sucre avec 2 cuillerées à soupe d'eau et le jus de citron et faites cuire à feu moyen jusqu'à coloration.

Pendant ce temps, dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec la crème fraîche puis le lait. Ajoutez le caramel tout en remuant et laissez refroidir.

Placez le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes au minimum.

Versez dans la sorbetière et laissez prendre.

A déguster immédiatement ou à conserver au congélateur.

TARTE AUX AMANDES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *200 g d'amandes en poudre,*
- *4 œufs,*
- *160 g de sucre semoule,*
- *160 g de beurre salé mou.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre. Ajoutez la poudre d'amandes, mélangez. Ajoutez ensuite le beurre en petits morceaux et mélangez. Versez la préparation sur le fond de tarte.

Mettez au four pendant 30 minutes.

Cette tarte se déguste froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes ou de la noix de coco râpée.

SALADE DE MELON AU CITRON VERT

Pour 6 personnes :

- *2 melons charentais ou de Cavaillon,*
- *Le jus de 3 citrons verts,*
- *30 g de sucre semoule,*
- *5 cuillerées à soupe de vin blanc sucré,*
- *1/2 cuillerée à café de vanille en poudre,*
- *1 pincée de cannelle en poudre.*

Coupez les melons en deux, retirez les graines, prélevez la pulpe et détaillez-la en morceaux.

Dans un saladier, mélangez la pulpe des melons avec le jus de citron, le sucre, la vanille et la cannelle.

Mélangez et arrosez de vin blanc. Couvrez.

Réservez 1 heure au réfrigérateur avant de servir.

TARTELETTES AU CAFÉ

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *3 œufs,*
- *50 g de sucre semoule,*
- *30 cl de crème liquide,*
- *2 cuillerées à café de cacao en poudre non sucré,*
- *1 cuillerée à soupe d'extrait de café.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol, découpez six cercles de 12 cm de diamètre dans la pâte. Garnissez-en six moules à tartelette de 10 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre, l'extrait de café et 1 cuillerée à café de cacao. Ajoutez la crème et mélangez le tout.

Versez le mélange sur les fonds de tartelette en les remplissant jusqu'au bord.

Ces tartelettes se dégustent froides saupoudrées du cacao restant.

<u>*Le conseil de Sophie*</u> *:* Vous pouvez remplacer le cacao par de la cannelle en poudre.

TARTE AUX PRALINES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *400 g de pralines roses,*
- *50 cl de crème fraîche épaisse.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Piquez le fond et les bords avec une fourchette et faites cuire la pâte à blanc pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, dans un saladier, concassez grossièrement les pralines, ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Versez le tout sur le fond de pâte et mettez au four pendant 10 minutes.

Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Cette tarte se déguste froide.

Le conseil de Sophie : Vous trouverez les pralines roses chez un confiseur ou au rayon confiserie des hypermarchés.

SALADE D'HIVER

Pour 6 personnes :

- *1 ananas,*
- *6 clémentines,*
- *1 pamplemousse rose,*
- *Le jus de 1 citron,*
- *2 cuillerées à soupe de miel liquide,*
- *1 cuillerée à café rase de gingembre en poudre.*

Tout en réservant le jus qui s'en écoule dans un bol, épluchez l'ananas et coupez-le en morceaux. Pelez le pamplemousse à vif en retirant la membrane blanche et les pépins, puis épluchez les clémentines, séparez les quartiers et coupez-les en deux. Mettez le tout dans un saladier.

Dans une casserole, faites fondre le miel avec le jus de citron à feu moyen et ajoutez le gingembre.

Versez le sirop sur les fruits et mélangez. Couvrez.

Mettez au réfrigérateur pendant 1 heure avant de servir.

TARTE À L'ORANGE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *4 oranges,*
- *4 œufs,*
- *200 g de sucre semoule,*
- *150 g de beurre demi-sel mou,*
- *60 g d'amandes en poudre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Lavez et râpez le zeste de 2 oranges. Pressez les 4 oranges.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre. Ajoutez le jus et le zeste d'orange. Faites cuire le tout dans une casserole pendant 10 minutes à feu doux en remuant constamment. Passez dans une passoire puis ajoutez le beurre et les amandes en poudre. Mélangez.

Versez le tout sur le fond de tarte et mettez au four pendant 30 minutes.

Cette tarte se déguste froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les oranges par 8 citrons.

SAUCE À L'ORANGE

Pour 6 personnes :

- *1 orange,*
- *Le jus de 3 oranges,*
- *70 g de sucre semoule,*
- *2 cuillerées à soupe de Maïzena®.*

Dans une casserole, versez le jus d'orange, le sucre et la Maïzena®. Portez à ébullition en fouettant constamment à l'aide d'un fouet.

Baissez le feu et poursuivez la cuisson 2 minutes. Laissez refroidir.

A l'aide d'un couteau, pelez l'orange à vif et coupez-la en quartiers. Ajouter-les dans la sauce.

Cette sauce se déguste tiède.

TARTE TATIN

Pour 6 personnes :

- *1 pâte brisée ou sablée,*
- *1 kg de pommes,*
- *200 g de sucre semoule,*
- *80 g de beurre,*
- *Le jus de 1/2 citron.*

Préchauffez le four à 240°C (thermostat 8).

Epluchez les pommes, coupez-les en quartiers, ôtez les cœurs et les pépins.

Dans une casserole, faites fondre 100 g de sucre avec 4 cuillères à soupe d'eau. Dès que le mélange prend une belle couleur dorée, ajoutez le jus de citron et 40 g de beurre.

Mélangez hors du feu et versez dans un moule à manqué ou à tatin préalablement beurré.

Disposez les pommes bien serrées dans le fond du moule, face bombée contre le caramel. Parsemez du reste de beurre et saupoudrez du reste de sucre.

Recouvrez avec la pâte puis soudez-la à la paroi du moule. Mettez au four pendant 30 minutes environ. Démoulez dès la sortie du four.

Cette tarte se déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Prenez des pommes plutôt acides comme les granny-smith. Vous pouvez remplacez les pommes par des poires.

SORBET AU CIDRE

Pour 6 personnes :

- *50 cl de cidre brut ou doux,*
- *300 g de sucre semoule,*
- *Le jus de 1/2 citron,*
- *2 blancs d'œufs,*
- *75 g de sucre glace.*

Dans une casserole, versez le cidre et le jus de citron. Ajoutez le sucre semoule et portez à ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir.

Placez le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes au minimum.

Versez dans la sorbetière et laissez prendre.

Montez les blancs en neige avec le sucre glace. Incorporez-les au sorbet.

A déguster immédiatement ou à conserver au congélateur.

TARTE À LA NOIX DE COCO ET À L'ANANAS

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *100 g de noix de coco râpée,*
- *1 petite boîte d'ananas au sirop,*
- *4 œufs,*
- *160 g de sucre semoule,*
- *160 g de beurre salé mou,*
- *50 g de pépites de chocolat.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre. Ajoutez la noix de coco râpée, mélangez. Ajoutez ensuite le beurre en petits morceaux et mélangez. Versez la préparation sur le fond de tarte.

Egouttez les tranches d'ananas et répartissez-les sur la tarte. Parsemez de pépites de chocolat.

Mettez au four pendant 30 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacez les tranches d'ananas par 3 bananes coupées en rondelles.

GLACE À LA NOIX DE COCO

Pour 6 personnes :

- *40 g de noix de coco râpée,*
- *4 jaunes d'œufs,*
- *80 g de sucre semoule,*
- *10 cl de crème fraîche épaisse,*
- *50 cl de lait entier.*

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre et la noix de coco râpée. Ajoutez la crème fraîche et mélangez. Versez le lait dans la préparation petit à petit tout en remuant.

Placez le tout au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Versez dans la sorbetière et laissez prendre.

A déguster immédiatement ou à conserver au congélateur.

FLAN PARISIEN

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sucrée,*
- *3 œufs,*
- *100 g de sucre semoule,*
- *40 g de Maïzena®,*
- *40 g de farine,*
- *50 cl de lait entier,*
- *1 noix de beurre salé,*
- *1/2 cuillerée à café de vanille en poudre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Faites bouillir le lait avec le beurre.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre et la vanille. Ajoutez la Maïzena® et la farine. Mélangez. Versez le lait petit à petit sur ce mélange tout en remuant à l'aide d'un fouet.

Versez la préparation sur le fond de tarte et mettez au four pendant 35 minutes.

Cette tarte se déguste froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez ajouter à la pâte 50 g de raisins secs ou 100 g de pruneaux dénoyautés.

SALADE DE PRUNEAUX

Pour 6 personnes :

- *300 g de pruneaux dénoyautés,*
- *3 oranges,*
- *1 sachet de thé,*
- *3 cuillerées à soupe de sucre semoule,*
- *1 pincée de cannelle ou de vanille,*
- *2 cuillerées à soupe d'armagnac ou de cognac (facultatif).,*

Tout en recueillant le jus, pelez les oranges à vif en retirant la membrane blanche et les pépins. Mettez-les dans un saladier avec leur jus.

Mettez les pruneaux dans un saladier, recouvrez-les d'eau chaude, ajoutez le sachet de thé et faites-les gonfler pendant 10 minutes.

Au bout de 10 minutes, égouttez les pruneaux et mélangez-les aux oranges avec le sucre, la cannelle et l'armagnac.

Réservez à température ambiante.

TARTE AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sucrée,*
- *450 g de chocolat noir pâtissier à 65 % de cacao,*
- *30 cl de crème liquide,*
- *4 jaunes d'œufs,*
- *50 g de beurre mou,*
- *1 gousse de vanille.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Piquez le fond et les bords avec une fourchette et faites cuire la pâte à blanc pendant 20 minutes.

Pendant la cuisson du fond de tarte, dans une casserole, à feu doux, faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec la crème liquide et la gousse de vanille, fendue en deux dans la longueur, jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs puis le beurre en petits morceaux. Mélangez.

Versez la crème au chocolat sur le fond de tarte cuit puis laissez refroidir à température ambiante.

Cette tarte se déguste froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez ajouter à la crème au chocolat des zestes d'orange confite ou des fruits secs comme des noix, des amandes, des noisettes, des raisins...

SALADE D'ORANGES

Pour 6 personnes :

- *10 oranges,*
- *2 cuillerées à soupe de miel,*
- *10 feuilles de menthe,*
- *1 pincée de cannelle,*
- *1 cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger.*

Tout en recueillant le jus, pelez les oranges à vif en retirant la membrane blanche et les pépins. Mettez-les dans un saladier avec leur jus.

Ajoutez les feuilles de menthe ciselées, le miel, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger. Couvrez.

Mettez au réfrigérateur pendant 1 heure avant de servir.

TARTE FINE AUX ABRICOTS

Pour 6 personnes :

- *1 pâte feuilletée prête à dérouler,*
- *1 kg d'abricots (environ 12) mûrs à point et fermes,*
- *4 biscuits à la cuiller,*
- *20 g d'amandes en poudre,*
- *20 g de pistaches mondées,*
- *1 sachet de sucre vanillé.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un bol, écrasez les biscuits à la cuiller et mélangez-les avec la poudre d'amandes.

Coupez les abricots en deux, retirez les noyaux.

Déroulez la pâte sur la plaque du four ou sur une plaque en silicone en gardant le papier sulfurisé. Parsemez le fond de tarte avec le mélange de biscuits à la cuiller et de poudre d'amendes.

Placez les demi-abricots sur la tarte, face coupée vers le haut, puis saupoudrez de sucre vanillé.

Mettez au four pendant 30 minutes.

En fin de cuisson, décorez la tarte avec les pistaches.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les pistaches par des amandes effilées ou entières.

SALADE DE POIRES AUX PISTACHES

Pour 6 personnes :

- *4 poires mûres,*
- *50 g de pistaches mondées,*
- *30 g de sucre semoule,*
- *3 cuillerées à soupe de liqueur de poire,*
- *Le jus de 1/2 citron.*

Epluchez les poires, épépinez-les et coupez-les en morceaux.

Dans un saladier, mettez les poires et le jus de citron. Mélangez. Ajoutez le sucre, les pistaches préalablement hachées puis la liqueur de poire.

Mélangez à nouveau. Couvrez.

Réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure avant de servir.

TARTE AUX FIGUES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *16 figues fraîches,*
- *100 g de sucre glace,*
- *100 g de beurre salé mou,*
- *100 g d'amandes en poudre,*
- *1 œuf,*
- *2 cuillerées à soupe de miel,*
- *Le jus de 1/2 citron.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois le sucre, le beurre en petits morceaux, la poudre d'amandes et l'œuf.

Rincez les figues à l'eau et coupez-les en quatre.

Etalez la crème d'amandes sur le fond de tarte et disposez les figues par-dessus, face coupée vers le haut.

Mettez au four pendant 30 minutes.

Pendant la cuisson, préparez le nappage. Dans une casserole, mélangez le miel et le jus de citron, amenez à ébullition puis retirez du feu aussitôt. Réservez puis, à la sortie du four, nappez-en la tarte à l'aide d'un pinceau.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez ajouter des cerneaux de noix concassés dans la crème d'amandes ou en décorer la tarte. Avant de les casser, faites tremper les noix une nuit dans de l'eau sucrée. Ainsi, les cerneaux de noix se retireront plus facilement.

GLACE AU MIEL

Pour 6 personnes :

- *150 g de miel liquide d'acacia,*
- *4 jaunes d'œufs,*
- *80 g de sucre semoule,*
- *10 cl de crème fraîche épaisse,*
- *50 cl de lait entier.*

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez le miel puis la crème fraîche et mélangez. Versez le lait dans la préparation petit à petit tout en remuant.

Placez le tout au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Versez dans une sorbetière et laissez prendre.

A déguster immédiatement ou à conserver au congélateur.

TARTE AUX POIRES ET AUX AMANDES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *1 grande boîte de poires au sirop,*
- *100 g d'amandes en poudre,*
- *100 g de sucre glace,*
- *100 g de beurre salé mou,*
- *1 œuf,*
- *20 g d'amandes effilées,*
- *2 cl d'alcool de poire (facultatif).*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois le sucre, le beurre en petits morceaux, la poudre d'amandes, l'œuf et l'alcool de poire.

Egouttez les demi-poires.

Etalez la crème d'amandes sur le fond de tarte et disposez les poires par-dessus.

Parsemez d'amandes effilées.

Mettez au four pendant 30 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes.

SAUCE AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes :

- *150 g de chocolat noir pâtissier,*
- *15 cl de crème liquide.*

Faites fondre le chocolat en morceaux dans une casserole à feu doux ou dans un saladier au four à micro-ondes.

Hors du feu, ajoutez la crème liquide et remuez.

Cette sauce se sert tiède. Mettez-la dans une bouteille Thermos pour qu'elle reste tiède.

TARTE AU FROMAGE BLANC

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sucrée,*
- *350 g de fromage blanc à 40 % ou à 20 % de matières grasses,*
- *5 œufs,*
- *150 g de sucre semoule,*
- *50 g de farine fluide,*
- *25 cl de lait entier,*
- *Le zeste de 1/2 citron,*
- *1/2 cuillerée à café de vanille en poudre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Dans un saladier, mélangez le fromage blanc aux jaunes. Incorporez le sucre, la farine, la vanille, le zeste de citron et le lait.

Montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.

Versez le tout sur le fond de tarte et mettez au four pendant 30 minutes.

Cette tarte se déguste froide.

Le conseil de Sophie : Pour éviter l'affaissement du fromage blanc, retournez la tarte aussitôt sortie du four sur une grille. Quand elle est froide, remettez la tarte dans sa position normale.

SALADE DE FRAISES ET DE FRAMBOISES

Pour 6 personnes :

- *300 g de fraises,*
- *300 g de framboises,*
- *150 g de sucre semoule,*
- *Le jus de 1 citron,*
- *1 sachet de sucre vanillé,*
- *5 cl de sauternes ou de champagne (facultatif),*
- *1 tour de moulin à poivre sarawak (facultatif).*

Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en quatre.

Dans un saladier, mettez les fraises et les framboises. Versez le jus de citron.

Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, le poivre et le sauternes ou le champagne. Mélangez. Couvrez.

Mettez au réfrigérateur pendant 1 heure avant de servir.

TARTELETTES À LA CRÈME BRULÉE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sucrée,*
- *7 jaunes d'œufs,*
- *20 cl de crème fraîche épaisse,*
- *70 g de sucre semoule,*
- *3 cuillerées à soupe de sucre cassonade ou cristallisé,*
- *1/2 cuillerée à café de vanille en poudre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol, découpez six cercles de 12 cm de diamètre dans la pâte. Garnissez-en six moules à tartelette de 10 cm de diamètre. Piquez le fond et les bords avec une fourchette et faites cuire la pâte à blanc pendant 10 minutes.

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et la vanille. Ajoutez la crème. Répartissez la crème sur les fonds de tartelettes. Remettez au four à 180°C (thermostat 6) 10 minutes.

Juste avant de servir, saupoudrez le dessus de chaque tartelette de cassonade et faites-les caraméliser à l'aide d'un chalumeau à gaz type Camping-gaz. Pour éviter de brûler les bords des tartelettes, placez une bande de papier d'aluminium sur le pourtour et retirez-la aussitôt après avoir caramélisé le sucre. On peut aussi glisser les tartelettes sous le gril du four pendant environ 3 minutes.

Ces tartelettes se dégustent tièdes ou froides.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez incorporer à l'appareil des morceaux d'écorce d'orange ou de citron confit ou des épices comme de la muscade ou du macis.

SALADE DE CERISES

Pour 6 personnes :

- *1 kg de cerises burlat,*
- *150 g de sucre semoule,*
- *15 cl de vin rouge,*
- *2 pincées de cannelle ou de vanille en poudre.*

Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises.

Dans une casserole, mettez le sucre, le vin et la cannelle. Laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes jusqu'à l'obtention d'un sirop assez épais. Ajoutez les cerises et faites cuire de nouveau pendant 10 minutes à feu doux sans faire bouillir.

Laissez refroidir et couvrez.

Mettez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure avant de servir.

TARTE AUX NOIX ET AU SIROP D'ÉRABLE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *200 g de cerneaux de noix,*
- *50 cl de sirop d'érable,*
- *4 œufs,*
- *10 cl de crème fraîche épaisse,*
- *60 g de farine.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème fraîche, la farine et le sirop d'érable jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Concassez la moitié des noix et incorporez-les à la préparation.

Versez le tout sur le fond de tarte puis disposez le reste des cerneaux de noix entiers sur le dessus.

Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez ajouter aux noix concassées quelques zestes d'orange confite.

GLACE VANILLE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Pour 6 personnes :

- *200 g de pépites de chocolat,*
- *4 jaunes d'œufs,*
- *80 g de sucre semoule,*
- *10 cl de crème fraîche épaisse,*
- *50 cl de lait entier,*
- *1/2 cuillerée à café de vanille en poudre.*

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille en poudre. Ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Versez le lait dans la préparation petit à petit tout en remuant. Placez le tout au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Versez dans la sorbetière et laissez prendre.

Arrêtez la sorbetière à mi-parcours et ajoutez les pépites de chocolat.

Terminez la prise de la glace dans la sorbetière.

A déguster immédiatement ou à conserver au congélateur.

TARTE FINE AU NUTELLA® ET À LA BANANE

Pour 6 personnes :

- *1 pâte feuilletée prête à dérouler,*
- *3 cuillerées à soupe bombées de Nutella®,*
- *4 bananes pas trop mûres,*
- *1 sachet de sucre vanillé.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Déroulez la pâte sur la plaque du four ou sur une plaque en silicone en gardant le papier sulfurisé. Etalez le Nutella® sur la pâte à tarte. Coupez les bananes en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur et disposez-les sur le Nutella®. Saupoudrez la tarte de sucre vanillé. Mettez au four pendant 30 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les bananes par 4 pommes ou 4 poires bien mûres (ou 1 grande boîte de poires).

GLACE À LA BANANE

Pour 6 personnes :

- *1 banane mûre,*
- *4 jaunes d'œufs,*
- *80 g de sucre semoule,*
- *10 cl de crème fraîche épaisse,*
- *50 cl de lait entier.*

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre.

Ecrasez la banane en purée à l'aide d'une fourchette. Incorporez-la à la préparation. Ajoutez la crème fraîche et mélangez. Versez le lait dans la préparation petit à petit tout en remuant.

Placez le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes au minimum.

Versez dans la sorbetière et laissez prendre.

A déguster immédiatement ou à conserver au congélateur.

TARTE AUX POMMES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée ou sucrée,*
- *4 pommes golden ou reinettes,*
- *20 g de beurre,*
- *1 sachet de sucre vanillé à la cannelle (ou 1 sachet de sucre vanillé + 1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre),*

Pour la compote :

- *2 pommes golden ou reinettes,*
- *50 g de sucre semoule,*
- *1 noisette de beurre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Préparez la compote. Epluchez les pommes et coupez-les en morceaux. Dans une poêle, faites fondre le beurre puis ajoutez les pommes avec le sucre. Mélangez et laissez mijoter à feu doux pendant environ 10 minutes en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, épluchez les autres pommes et coupez-les en fines tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur.

Garnissez le fond de tarte avec la compote et disposez les lamelles de pomme par-dessus en les faisant se chevaucher légèrement.

Eparpillez sur le dessus le beurre en morceaux et saupoudrez avec le sucre vanillé à la cannelle.

Mettez au four pendant 30 minutes.

Cette tarte se déguste froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les pommes par des poires.

SORBET AU FROMAGE BLANC

Pour 6 personnes :

- *600 g de fromage blanc à 20 % de matières grasses,*
- *150 g de sucre semoule.*

Dans une casserole, mettez le sucre et 12 cl d'eau. Portez à ébullition puis retirez du feu et laissez refroidir.

Mélangez le sirop au fromage blanc.

Placez le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes au minimum.

Versez dans la sorbetière et laissez prendre.

A déguster immédiatement ou à conserver au congélateur.

TARTE AUX FRAISES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *500 g de fraises,*
- *120 g de beurre doux mou,*
- *4 jaunes d'œufs,*
- *1 œuf,*
- *20 g de sucre semoule,*
- *1 cuillerée à soupe de farine,*
- *3 cuillerées à soupe de Maïzena®,*
- *50 cl de lait entier,*
- *1/2 cuillerée à café de vanille en poudre.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Piquez-la avec une fourchette et faites-la cuire à blanc pendant 20 minutes.

Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec la vanille.

Dans un saladier, fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs et l'œuf entier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la Maïzena®, fouettez vivement et versez un peu de lait dans cette préparation. Mélangez puis reversez le tout dans la casserole du lait. Portez à ébullition sans cesser de remuer, baissez le feu et laissez cuire 2 minutes. Versez dans un saladier et ajoutez 60 g de beurre en petits morceaux. Mélangez et recouvrez de film alimentaire.

Après refroidissement, ajoutez le reste de beurre et mélangez à nouveau.

Lavez puis équeutez les fraises. Coupez-les en deux si elles sont grosses.

Etalez la crème sur le fond de tarte cuit, de préférence à l'aide d'une poche à douille.

Disposez délicatement les fraises par-dessus.

Cette tarte se déguste froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez utiliser une crème composée pour moitié de crème pâtissière et pour moitié de crème fouettée ou de chantilly. Ce sera plus léger.

COULIS DE FRUITS ROUGES

Pour 6 personnes :

- *125 g de fruits rouges frais ou surgelés (fraises, framboises, myrtilles…),*
- *20 g de sucre semoule,*
- *1 cuillerée à café de jus de citron.*

Dans une casserole, faites bouillir 20 cl d'eau avec le sucre. Dès que le sirop bout, retirez-le du feu.

Mixez les fruits avec le sirop et le jus de citron, à l'aide d'un mixeur-blender ou d'un presse-purée, durant 15 secondes.

Si vous désirez un coulis sans pépins, passez-le alors dans une petite passoire au-dessus d'un saladier. Couvrez.

Mettez au réfrigérateur au moins 12 heures avant de servir. Le coulis se congèle très bien en cubes dans des bacs à glaçons.

TARTE AUX QUETSCHES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée,*
- *500 g de quetsches (environ 30),*
- *100 g de sucre glace,*
- *100 g de beurre salé mou,*
- *100 g d'amandes en poudre,*
- *1 œuf,*
- *1 sachet de sucre vanillé.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois le sucre glace, le beurre en petits morceaux, la poudre d'amandes et l'œuf.

Rincez les quetsches à l'eau, coupez-les en deux et dénoyautez-les.

Etalez la crème d'amandes sur le fond de tarte et disposez les quetsches par-dessus, face coupée vers le haut, puis saupoudrez de sucre vanillé.

Mettez au four pendant 30 minutes.

Cette tarte de déguste tiède.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les quetsches par des reines-claudes, des mirabelles ou des abricots.

GLACE À LA VANILLE

Pour 6 personnes :

- *4 jaunes d'oeufs,*
- *80 g de sucre semoule,*
- *10 cl de crème fraîche épaisse,*
- *50 cl de lait entier,*
- *1/2 cuillerée à café de vanille en poudre.*

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille. Ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Versez le lait dans la préparation petit à petit tout en remuant.

Placez le tout au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Versez dans la sorbetière et laissez prendre.

A déguster immédiatement ou à conserver au congélateur.

TARTE AUX CERISES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée ou sucrée,*
- *1 kg de cerises dénoyautées,*
- *4 biscuits à la cuiller,*
- *20 g d'amandes en poudre,*
- *2 cuillerées à soupe de sucre cristallisé,*
- *20 g de pistaches mondées.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Coupez les cerises en deux.

Dans un bol, écrasez les biscuits à la cuiller et mélangez-les avec la poudre d'amandes.

Parsemez le fond de tarte de ce mélange puis disposez les cerises en vrac par-dessus. Saupoudrez de sucre.

Mettez au four pendant 30 minutes. En fin de cuisson, décorez la tarte avec les pistaches.

Cette tarte de déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Les amandes en poudre et les biscuits à la cuiller absorberont le jus des fruits. C'est un truc que je vous recommande : ainsi, le fond de tarte ne sera pas détrempé.

SORBET AU CITRON

Pour 6 personnes :

- *Le jus de 5 citrons non traités,*
- *200 g de sucre semoule.*

Dans une casserole, mettez le sucre et 40 cl d'eau. Portez à ébullition puis retirez du feu et laissez refroidir.

Ajoutez le jus de citron à ce sirop.

Placez le tout au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Versez dans la sorbetière et laissez prendre.

A déguster immédiatement ou à conserver au congélateur.

TARTE AUX PÊCHES

Pour 6 personnes :

- *1 pâte sablée ou sucrée,*
- *6 pêches jaunes ou blanches,*
- *150 g de sucre cristallisé,*
- *25 g de farine,*
- *20 g de beurre,*
- *Le jus de 1/2 citron.*

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

Epluchez les pêches et coupez-les en quatre.

Dans un bol, mélangez le sucre et la farine.

Disposez les pêches en vrac sur le fond de tarte puis saupoudrez-les du mélange sucre-farine.

Parsemez de beurre et arrosez du jus de citron.

Mettez au four pendant 30 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Le conseil de Sophie : Vous pouvez remplacer les pêches par des brugnons ou des nectarines.

SORBET AU SAUTERNES

Pour 6 personnes :

- *35 cl de sauternes,*
- *150 g de sucre semoule.*

Dans une casserole, mettez le sucre et 15 cl d'eau. Portez à ébullition, retirez du feu et laissez refroidir.

Ajoutez le sauternes à ce sirop et mélangez.

Placez le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes au minimum.

Versez dans la sorbetière et laissez prendre.

A déguster immédiatement ou à conserver au congélateur.